

UNIVERSITÉ DE BORDEAUX  
FACULTÉ DE MÉDECINE ET DE PHARMACIE

1933-1934. — N° 45

# LE VIN NATUREL

Sa valeur  
dans la prophylaxie de l'alcoolisme

## THÈSE POUR LE DOCTORAT EN MÉDECINE

*présentée et soutenue publiquement le Vendredi 15 Décembre 1933*

PAR

**Paul-Alexandre-Germain MARTIN**

ELÈVE DU SERVICE DE SANTÉ DE LA MARINE.

Né à BAGES (Aude), le 29 octobre 1905.

|                        |   |                              |            |
|------------------------|---|------------------------------|------------|
| Examineurs de la Thèse | } | MM. MAURIAC, professeur..... | Président. |
|                        |   | LEURET, professeur.....      | Juges.     |
|                        |   | PIÉCHAUD, agrégé. ....       |            |
|                        |   | FABRE, agrégé. ....          |            |

BORDEAUX  
IMPRIMERIE-LIBRAIRIE DE L'UNIVERSITÉ  
Y. CADORET, DELMAS, SUCESSEUR  
6, Place Saint-Christoly

1933







UNIVERSITÉ DE BORDEAUX

FACULTÉ DE MÉDECINE ET DE PHARMACIE

1933-1934. — N° 45

# LE VIN NATUREL

Sa valeur  
dans la prophylaxie de l'alcoolisme

## THÈSE POUR LE DOCTORAT EN MÉDECINE

*présentée et soutenue publiquement le Vendredi 15 Décembre 1933*

PAR

**Paul-Alexandre-Germain MARTIN**

ELÈVE DU SERVICE DE SANTÉ DE LA MARINE.

Né à BAGES (Aude), le 29 octobre 1905.

|                          |   |                              |            |
|--------------------------|---|------------------------------|------------|
| Examinateurs de la Thèse | } | MM. MAURIAC, professeur..... | Président, |
|                          |   | LEURET, professeur.....      | } Juges.   |
|                          |   | PIÉCHAUD, agrégé. ....       |            |
|                          |   | FABRE, agrégé.....           |            |

BORDEAUX  
IMPRIMERIE-LIBRAIRIE DE L'UNIVERSITÉ  
Y. CADORET, DELMAS. SUCCESSEUR  
6, Place Saint-Christoly

1933

# FACULTÉ DE MÉDECINE ET DE PHARMACIE DE BORDEAUX

M. SIGALAS..... Doyen.

## PROFESSEURS HONORAIRES :

MM. POUSSE, MOURE, W. DUBREUILH, RIVIÈRE, BARTHE,  
DENIGÈS, AUCHÉ, SELIER, BEILLE, CASSAËT

## PROFESSEURS

|                                                     | MM.          |                                                    | MM.        |
|-----------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------|------------|
| Clinique médicale.....                              | MAURIAC.     | Zoologie et parasitologie.....                     | MANDOUL    |
| id.....                                             | DUPÉRIÉ.     | Médecine expérimentale.....                        | N.         |
| Clinique chirurgicale.....                          | CHAVANNAZ.   | Clinique ophtalmologique.....                      | TEULIÈRES. |
| id.....                                             | BÉGOUIN.     | Clinique chirurg. infantile et orthopédie.....     | ROCHER.    |
| Pathologie et thérapeutiques générales.....         | CARLES.      | Clinique gynécologique.....                        | GUYOT.     |
| Clinique d'accouchements.....                       | ANDÉRODIAS.  | Clinique méd. des maladies des enfants.....        | CRUCHET.   |
| Anatomie pathol. et microscopie clinique.....       | SABRAZÈS.    | Chimie biologique et médicale.....                 | DELAUNAY.  |
| Anatomie.....                                       | VILLEMIN.    | Physique médicale et pharmaceutique.....           | SIGALAS.   |
| Anatomie générale et histologie.....                | G. DUBREUIL. | Médec. coloniale et clin. des mal. exotiques.....  | BONNIN.    |
| Physiologie.....                                    | PACHON.      | Clinique des malad. cutanées et syphilitiques..... | PETGES.    |
| Hygiène.....                                        | LEURET.      | Clinique des maladies des voies urinaires.....     | DUVERGEY.  |
| Médecine légale et déontologie.....                 | LANDE.       | Clinique des malad. nerveuses et mentales.....     | ABADIE.    |
| Electroradiologie et clin. d'électricité médie..... | RÉCHOU.      | Clinique d'oto-rhino-laryngologie.....             | PORTMANN.  |
| Chimie.....                                         | CHELLE.      | Toxicologie et hygiène appliquée.....              | LABAT.     |
| Botanique et matière médicale.....                  | GOLSE.       | Hydrologie thérapeutique et climatologie.....      | GREYX.     |
| Pharmacie.....                                      | DUPOUY.      | Clinique dentaire.....                             | CAVALIÉ.   |

MM MICHELEAU (Médecine générale). MURATET (Anatomie pathologique). LACOSTE (Histologie).  
PERY (Obstétrique). PERRENS (Maladies mentales). PAPIN (Chirurgie générale).  
R. SIGALAS (Parasitologie et sciences naturelles). JEANNENEY (Chirurgie générale).

## AGRÉGÉS EN EXERCICE :

|                        | MM.              |                                                 | MM.        |
|------------------------|------------------|-------------------------------------------------|------------|
| Anatomie.....          | DUBECQ.          | Chirurgie générale.....                         | CHARRIER.  |
| id.....                | DUFOUR.          | id.....                                         | LOUBAT.    |
| Physiologie.....       | FABRE.           | Ob-tétrique.....                                | RIVIÈRE.   |
| Médecine générale..... | AUBERTIN.        | Ophtalmologie.....                              | BEAUVIEUX. |
| id.....                | DAMADE.          | Physique médicale.....                          | N.         |
| id.....                | PIÉCHAUD.        | Dermatologie et syphiligraphie.....             | JOULIA.    |
| id.....                | DELMAS-MARSALET. | Oto-rhino-laryngologie.....                     | N.         |
| id.....                | N.               | Chimie générale pharmaceut. et toxicologie..... | VITTE.     |
| id.....                | N.               |                                                 |            |

## COURS COMPLÉMENTAIRES :

|                                                                                                     | MM.              |                                             | MM.                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------|--------------------------|
| Médecine opératoire.....                                                                            | PAPIN.           | Puériculture.....                           | FAUGÈRE.                 |
| Physiologie.....                                                                                    | FABRE.           | Démonstrations et préparations pharmac..... | N.                       |
| Pathologie médicale.....                                                                            | DELMAS-MARSALET. | Zoologie et parasitologie.....              | R. SIGALAS.              |
| Accouchements.....                                                                                  | RIVIÈRE.         |                                             |                          |
| Ophtalmologie.....                                                                                  |                  |                                             | MM. CABANNES (en congé). |
| Ortopédie chez l'adulte, pour les accidentés du travail, les mutilés de guerre et les infirmes..... |                  |                                             | N.                       |
| Cours complémentaire annexe. — Prothèse et rééducation professionnelle.....                         |                  |                                             | GOURDON.                 |
| id..... Clinique dentaire.....                                                                      |                  |                                             | DELGUEL.                 |

Par délibération du 5 août 1879, la Faculté a arrêté que les opinions émises dans les Thèses qui lui sont présentées doivent être considérées comme propres à leurs auteurs, et qu'elle entend ne leur donner ni approbation ni improbation.



A LA MEMOIRE DE MES GRANDS-PARENTS

---

A MON PERE — A MA MERE

Vous avez tout fait pour moi.  
Acceptez ce travail comme un faible  
témoignage de reconnaissance.

A MA FEMME — A MA FILLE

Avec ma grande affection.

---

A MON FRERE RAYMOND

---

A TOUTE MA FAMILLE

A MES BEAUX-PARENTS

---

A TOUTE LA FAMILLE DE MA FEMME

---

A TOUS MES AMIS

A MES CAMARADES DE L'ECOLE DE SANTE NAVALE  
ET DES TROUPES COLONIALES

---

A MES CAMARADES DE LA CARRÉE 45 (1929-1930)

---

A MESSIEURS :

LE MEDECIN GENERAL DIRECTEUR,

LE MEDECIN-CHEF SOUS-DIRECTEUR,

LES PROFESSEURS DE L'ECOLE PRINCIPALE DU SERVICE  
DE SANTE DE LA MARINE ET DES TROUPES COLO-  
NIALES

---

A MES MAITRES DES HOPITAUX ET DE LA FACULTE

A MON PRESIDENT DE THESE

MONSIEUR LE PROFESSEUR P. MAURIAC

*Professeur de Clinique médicale à la Faculté  
de Médecine de Bordeaux,  
Médecin des Hôpitaux  
Chevalier de la Légion d'honneur,  
Officier de l'Instruction publique.*

Qui nous a fait le grand honneur d'ac-  
cepter la présidence de cette thèse.  
Expression de respectueuse gratitude



## AVANT-PROPOS

---

Il est de règle que les jeunes médecins consacrent les premières lignes de leur thèse à ceux qui les ont aidés, encouragés, soutenus, pendant leurs études médicales. Cet usage n'existerait pas que nous le créerions, car nous avons un lourd tribut de reconnaissance à payer à tous ceux qui nous ont enseigné les principes de notre art et ne nous ont ménagé ni leur patience ni leur dévouement.

Notre bagage nous paraît bien léger si nous considérons la qualité et la grande érudition des maîtres qui nous ont enseigné. Nous nous laisserions peut-être aller à la tristesse si nous ne savions pouvoir l'augmenter toujours selon les principes de travail, de méthode et d'observation qu'ils nous ont donnés.

Qu'il nous soit permis de remercier tout particulièrement M. le Professeur Mauriac de l'honneur qu'il nous fait en voulant bien accepter la présidence de cette modeste thèse. C'est pendant notre passage — trop court à notre gré — dans son service que ce maître éminent, au cours d'une de ses leçons cliniques, nous a suggéré le sujet de notre travail. Qu'il reçoive aujourd'hui l'expression profonde de notre gratitude et de notre respect.

Nous remercions également tous les savants Professeurs qui, soit à l'Hôpital, soit à la Faculté, nous ont appris à connaître et à aimer la médecine.

Merci aussi à tous nos camarades, à tous nos amis de la Faculté et de l'Ecole, qui ont rendu si agréable notre vie d'étudiant.

Un dernier devoir nous reste à l'heure où nous quittons à jamais l'uniforme de la marine pour celui de l'armée coloniale : le dernier adieu à l'Ecole du service de santé, à nos chefs de la marine. A ceux-ci nous devons exprimer toute notre gratitude pour la bienveillance dont ils ont toujours fait preuve à notre égard.

---

# LE VIN NATUREL

Sa valeur

dans la prophylaxie de l'alcoolisme

## INTRODUCTION

« Qu'ils le veuillent ou non, tous les hommes sont divisés en deux camps : les uns luttent contre l'usage inutile d'un poison (l'alcool) par la parole et par l'exemple; les autres, par la parole et par l'exemple également, se font les défenseurs de ce poison. »

(Tolstoï.)

C'est avec les uns que nous voulons combattre, malgré notre intention de prouver que le vin naturel n'engendre pas l'alcoolisme, mais qu'il constitue au contraire le meilleur remède préventif contre ce fléau. Il est peut-être téméraire de notre part d'oser soutenir un tel paradoxe. Mais nous le faisons parce que nous sommes persuadé que c'est la vérité.

De nombreuses personnalités antialcooliques nous ont déjà fortement critiqué avant la publication même de notre thèse. On nous a écrit qu'un Narbonnais, étudiant à Bordeaux, ne pouvait avoir que des conclusions tendancieuses. On nous a écrit encore que, si nous persistions dans notre idée, nous deviendrions peut-être un homme célèbre auprès des négociants de la région bordelaise, mais que nous contribuerions à tuer 20.000 Français de plus chaque année ! Si nous avons discuté loyalement avec les auteurs de ces deux

lettres, nous avons répondu d'une façon beaucoup plus catégorique au médecin, interne de Paris, qui nous écrivait ce qui suit : « Si les médecins, au lieu d'être propriétaires de vignobles, étaient propriétaires de champs de pavot, la morphine et l'opium deviendraient des produits hygiéniques merveilleux. » Nous ne voulons pas chercher à connaître la probité de ce médecin, mais qu'il sache bien qu'à Bordeaux nos maîtres nous ont toujours appris à placer notre honneur professionnel avant nos intérêts particuliers.

Toutes ces objections faites par des personnes aveuglées par la « passion antialcoolique » ne nous ont pas arrêté, bien au contraire.

Notre but est de prouver que le vin, boisson fermentée, ne doit pas être confondu avec l'alcool et les boissons distillées, et que les ravages provoqués par l'alcoolisme ne sont pas dus au vin. Bien plus, nous voulons montrer que les régions les plus alcoolisées sont celles qui consomment le moins de vin et que, dans les départements où l'on boit surtout du vin, il y a peu d'alcooliques. Après avoir dit que l'état sanitaire des régions viticoles est plus florissant que celui de toutes les autres régions, nous conclurons qu'encourager la consommation du vin est une des meilleures armes à opposer au développement de l'alcoolisme.

Nous considérons cet essai de défense du principal produit de notre sol comme un hommage de reconnaissance et d'admiration envers notre terre maternelle, et pour nous, devant un tel président, devant un tel jury, comme un très grand honneur.

---

## LE VIN A TRAVERS LES SIECLES

---

Dès la plus haute antiquité, un instinct universel et puissant a poussé les hommes à la recherche des boissons fermentées, et, qu'elles qu'aient été les bornes de leur connaissance, ils sont toujours parvenus à s'en procurer. Les boissons alcooliques sont fabriquées depuis les époques les plus lointaines par tous les peuples civilisés ou sauvages. Partout et toujours l'homme a trouvé le moyen de transformer en boisson alcoolique quelques-uns de ses aliments naturels. Il fait fermenter le jus des fruits : avec les raisins, les poires, les pommes, il obtient le vin, le poiré, le cidre. Il met à fermenter avec de l'eau le miel des abeilles, et il obtient l'hydromel. Avec du lait de chamelle aigri et fermenté, il a le kéfir, avec du lait de jument, le koumys. En quelque endroit du globe où il se trouve, il sait faire fermenter le grain des céréales qu'il récolte; il obtient ainsi la bière, la cervoise, des eaux-de-vie de riz, etc. Il prépare des vins avec les sèves sucrées du palmier, de l'agave; il fait fermenter la sève du bouleau. Cette universelle coutume de fabriquer et de consommer les boissons fermentées de toute origine montre combien a toujours été puissant le besoin d'excitants et de toniques.

Le vin date donc de l'enfance du monde. La paléontologie végétale établit que la vigne existait déjà en Asie, en Afrique et dans le midi de l'Europe à l'époque bien lointaine de l'âge tertiaire — l'homme primitif l'y a trouvée à l'état sauvage, il l'a recueillie, cultivée, modifiée, il a créé ses innombrables variétés ou cépages.

Les peuples les plus divers réclament l'honneur d'avoir découvert la vigne et le vin.

Les Hindous en attribuent l'invention à Brahma, les hébreux à Noé, les Egyptiens à Osiris, les Grecs à Bacchus.

La Genèse révèle que Noé, retiré de son arche, planta aussitôt la vigne, but du vin et en abusa même jusqu'à l'ivresse, ce qui d'ailleurs ne l'empêcha pas d'atteindre l'âge fort respectable de 950 ans. L'historien Josèphe, dans son *Histoire ancienne des Juifs*, écrit ceci : « Noé planta la vigne, en offrit les prémices à Dieu, but du vin qu'il en recueillit; et, comme il n'était pas accoutumé à un breuvage si fort et si délicieux tout ensemble, il en but trop et s'enivra. » Il s'agit donc bien du vin fermenté et alcoolique.

La légende grecque en fait remonter l'origine à Bacchus. Bacchus, rencontrant un jour sur son chemin une jeune plante délicate et toute à son goût, la glissa dans un os d'oiseau; la plante grandissant, le dieu la porta dans un os de lion; mais, l'os de lion étant devenu lui-même trop exigü, Bacchus eut recours à un os d'âne pour y enfermer sa trouvaille : gaieté-force-stupidité, trilogie du vin. Dès son enfance, la vigne a reçu le don particulier de rendre joyeux et robuste qui boit modérément du jus de son raisin, en même temps que d'affaiblir et d'abrutir qui en abuse.

D'autres veulent qu'Osiris, surnommé Dionysios, parce qu'il était le fils de Zeus, ait été élevé à Nysa, dans l'Arabie-Heureuse, y ait trouvé la vigne et l'y ait cultivée. C'est le Bacchus latin.

Certains pensent enfin qu'Osiris, Noé, Bacchus, ne seraient qu'un seul et même personnage légendaire.

S'il est difficile de préciser les origines de la vigne et du vin, il est permis d'affirmer que le vin fut connu de tous les peuples de l'antiquité, depuis l'Inde antique, en passant par l'Egypte et tout le rivage de l'Europe méditerranéenne jusqu'à la Gaule et l'Espagne. Les Hébreux cultivèrent la vigne, mais plus encore que les Hébreux, les Grecs, et après eux les Romains, surent faire des vins dont la réputation est parvenue jusqu'à nous.

Si nous nous arrêtons un peu à la civilisation grecque, nous

voyons que la viticulture y est fort en honneur. Les vins de Lesbos, Cos, Chio, Thessalie, Phrygie, étaient particulièrement estimés, et les gourmets de l'époque en étaient fort amateurs. Au contraire de ce qui se passe aujourd'hui dans les fêtes et les banquets, les verres grandissaient en raison de l'excellence du vin qui y était versé. Les Grecs auraient bien ri de nos verres à Bordeaux et à Bourgogne !... Les Grecs ont eu une idée très juste de la valeur hygiénique du vin pris en quantité raisonnable : « Les dieux ont fait connaître le vin aux hommes comme un très grand bien pour ceux qui en usent avec raison, mais comme très pernicieux pour ceux qui en abusent sans discrétion. » Si l'on en boit coupé d'eau, il rendra fort; mais pris pur en trop grande quantité, il abat tout le corps. Voilà pourquoi Bacchus est invoqué par tous comme médecin. La Pythie même répondit aux Athéniens qui vinrent la consulter en temps d'épidémie : « Rendez vos respects à Bacchus médecin. » Les Grecs furent cependant les pères de la sophistication et de la fraude : bouquets artificiels, procédés chimiques pour rendre les vins beaux, clairs et agréables à l'œil, rien ne leur était inconnu. C'est peut-être à cause de cela que le vin eut à cette époque quelques détracteurs et qu'il y eut des buveurs d'eau. Les abstinents passaient déjà à cette époque pour des êtres particuliers et ridicules. On attribue à cette coutume exclusive de ne boire que de l'eau le mauvais caractère et la mauvaise humeur habituelle de Démosthène.

Les Sages cependant boivent du vin : « Le vin, dit Hippocrate, est chose merveilleusement appropriée à l'homme, si en santé comme en maladie on l'administre avec à-propos et juste mesure suivant la constitution individuelle. » L'Ecole de Salerne a d'ailleurs pour principe : « Bois un peu de vin. » C'est le précepte même de la sagesse. Platon voulait que le vin pur fût réservé exclusivement aux vieillards. Achille, dans l'*Illiade* recommandait que l'on mêlât peu d'eau au vin d'Ulysse en raison de son grand âge. Homère a chanté le vin d'Halicarnasse, du Myndus; Hippocrate recommandait le

vin de Cös aux convalescents et aux anémiques, et celui de Thasos comme le meilleur antidote du souci et des chagrins.

Les Romains furent également des buveurs de vin; ils imprimèrent à la culture de la vigne, chez les peuples dont ils avaient conquis le sol, une vigoureuse impulsion. Les méthodes de reproduction et de multiplication de la vigne : le bouturage, les procédés de greffage, les divers traitements des maladies de la vigne, y sont développés au plus haut point. Quant à la vinification, sauf les opérations délicates dictées par la chimie moderne, on peut dire que l'empirisme de nos ancêtres latins avait découvert la plupart des principes que nous appliquons aujourd'hui.

Les vins furent, à Rome, l'objet d'attention et de soins scrupuleux; les vins de Grèce et de Sicile, les grands crus d'Italie, étaient renfermés dans des amphores hermétiquement closes, sur lesquelles une étiquette indiquait le lieu d'origine et l'année de production. Les bouquets naturels, les parfums artificiels, les épices, ajoutées à l'instar des Grecs, donnaient à ces vins des aptitudes parfaites au vieillissement et à une longue conservation. Héritiers de la civilisation grecque les Latins sont passés maîtres dans l'art de la sophistication. Pline le Jeune, tout en faisant l'éloge du vin naturel, demande déjà des sanctions contre les fraudeurs. Les Latins connurent l'abus du vin, et le précepte de Galien : « *Ebriare in mense* » a été sauvé de l'oubli.

L'usage du vin était général : les riches buvaient les meilleurs crus, les esthètes, les vins antiques contenus dans les amphores murées que l'on oubliait pendant de longues années; les gens du peuple consommaient les vins ordinaires ou les piquettes. La mesure et la tempérance étaient cependant de règle : les sages et les moralistes préconisaient pour toutes les classes sociales un usage modéré. Les médecins nous ont laissé à cet égard des textes qui témoignent de principes d'hygiène irréprochables.

Après la conquête romaine, l'histoire du vin en Gaule subit la fortune des peuples eux-mêmes; l'invasion des Barbares respecte cependant la vigne.

La culture de la vigne doit presque tout son essor à la propagation du Christianisme. Les apôtres, les plus grands saints, recommandèrent l'usage du vin, non pas seulement comme une boisson bienfaisante, mais encore comme une source de plaisir : saint Paul écrit à Timothée, malade et affaibli : « Ne continue pas à ne boire que de l'eau, use d'un peu de vin à cause de ton estomac et de tes infirmités. » L'Ecclésiaste a dit : « Que le vin vieillisse, et tu le boiras avec joie. » Le Christ, lui-même, dans une circonstance solennelle, aux noces de Cana, changea l'eau en vin, voulant justifier cette parole du Psalmiste : « Le bon vin réjouit le cœur de l'homme. » Le vin, dans l'Eucharistie, figure le sang du Christ, ainsi que le Maître lui-même le proclame pour la première fois au repas d'Emmaüs. De cette parole dérive l'institution du sacrifice dans lequel le prêtre doit communier sous les espèces d'un vin absolument pur.

Le Christianisme fut le plus puissant propagateur de la culture de la vigne. En effet, chaque monastère s'entoure d'un enclos où il récolte son vin de messe, et c'est ainsi que la vigne gagne de proche en proche, des rivages méditerranéens, et des vallées méridionales, où elle était primitivement confinée, les régions plus septentrionales.

Le vin de plus en plus respecté, nous arrivons ainsi au moyen âge. La vigne est cultivée presque partout en Europe; en France, l'attrait du vin est si grand que même les régions septentrionales plantent des vignobles; c'est aussi la naissance des grands crus, que nous devons, pour la plupart, aux « pieux vigneron des monastères ». Les vins de l'Ermitage, de Château-Neuf-duPape, le cru bordelais de l'Evêque Ausone, celui du Pape Clément, le clos des Hospices de Beaune, seront toujours célèbres.

Si les couvents produisent les grands vins, les chevaliers du moyen âge, grands chevaucheurs et grands buveurs, illustrent l'histoire du vin à cette époque. Dans les festins et dans les fêtes, tous les vins sont à l'honneur; le vin forme le principal des largesses seigneuriales; les princes, les rois et les

papes échangent entre eux leur meilleur cru. Le vin sert aussi à la science médicale; il est l'excipient habituel de nombreuses préparations pharmaceutiques. Il est aussi bien utilisé en médecine qu'en chirurgie pour le pansement des plaies.

Avec la Renaissance, s'ouvre une ère nouvelle pour l'histoire du vin : c'est la période de sélection des crus, le début de la lutte pour les appellations d'origine. Les faveurs que les vins français rencontrent à l'étranger augmentent dans des proportions considérables et l'exportation devient une source de richesse pour notre pays. C'est l'époque où les vins de l'Orléanais, de l'Ile-de-France, cèdent peu à peu le pas aux vins rouges de Bourgogne et de Champagne. Les partisans de ces vins, bourguignons et champenois, entament une dispute que termine heureusement le frère dom Pérignon en trouvant le moyen de faire des vins mousseux. Les coteaux du Roussillon et du Languedoc se couvrent de vignes; les Charentes, naguère concurrentes de Bordeaux sur les marchés anglais, transforment leurs vins en eaux-de-vie.

Le vin occupe une grande place dans la littérature de cette époque. Notre confraternel ancêtre Rabelais fait des principaux protagonistes de son œuvre de francs buveurs ne perdant pas la raison au fond de leur verre; l'expression ivresse rabelaisienne montre bien que ceux qui buvaient du vin étaient de joyeux lurons.

Dans son *Gargantua* et dans son *Pantagruel*, on trouve des traits piquants et nombreux qui témoignent de sa compétence autant que de sa science profonde en œnologie. Médecin, prêtre, philosophe, il a vanté en maints chapitres les mérites du vin dans ses « menus propos de beuverie » comme en ses diatribes contre « les meschants buveurs d'eau ». Dans le geste mêlé d'imprécations de frère Jean des Entommeures, défendant le clos de l'Abbaye de Sévillé, armé seulement du bois de la Croix, il a symbolisé que le vin est chose éminemment précieuse et respectable. Nous ne pouvons renier les doctes sentences de notre Rabelais, car, sorties de la plume de ce prêtre-médecin, ce sont maximes de sagesse

et de foi; disons plus : « Ce sont textes sacrés de médecine liturgique et sacerdotale... textes divins ! » (Doléris.)

Montaigne nargue les Allemands : « Ils boivent, dit-il, également de tous vins avecques plaisir; leur fin c'est l'avaller plus que le gouter. » Montaigne affirme avoir ouï dire par Sylvius, excellent médecin de Paris de son temps, « que, pour garder que les forces de notre estomach ne s'apparessent, il est bon, une fois le mois, les esveiller par excez de vin et les picquer pour les garder de s'engourdir. » Ce dogme peut donc se rapprocher du précepte de Galien : « *Ebriare in mense.* »

A cette époque, le vin est accommodé à toutes les sauces : il sert non seulement en alimentation mais aussi en médecine et en chirurgie aussi bien que dans les temps antiques.

Une réaction brutale apparaît seulement au XVIII<sup>e</sup> siècle, à une époque qui fut signalée par des falsifications et des fraudes sans nombre. Dans ses *Confessions*, Jean-Jacques Rousseau rapporte que la mode fut à l'abstention du vin. C'était le même tableau, les mêmes prétextes, les mêmes simagrées mondaines qu'il y a vingt ans. Le philosophe raille d'ailleurs sans ménagements les buveurs d'eau et fait des gorges chaudes à leurs dépens. La mode disparut après quelques années. Ainsi passent les abus déraisonnables. Ainsi passera la manie des œnophobes modernes. (Doléris.)

Nous voici arrivés aux temps modernes; l'usage du vin est général : riches et pauvres demandent au vin le réconfort qu'il procure. Les bonnes bouteilles, tirées de « derrière les fagots » sont appréciées à leur juste valeur. Alfred de Musset et Victor Hugo célèbrent le jus de la treille. Jusqu'à la fin du dernier Empire, la boisson courante est le vin; dans les cabarets, les apéritifs sont inconnus, ou presque, le bon vin français fait les frais de toutes les réunions et de toutes les fêtes... De nos jours, il faudrait retourner à cette tradition, et pour cela il faudrait que tout le monde sache qu'un bon vin naturel est le meilleur des apéritifs.

Comme un cataclysme, le phylloxéra vint, d'Amérique,

arrêter en pleine prospérité le vignoble français. La disette du vin va faire développer le goût de l'alcool; le peu de vin qui reste va subir les empreintes de la chimie et l'alcoolisme va faire son apparition en France. Pendant une trentaine d'années, l'hygiène va être troublée par les excès d'alcool; mais, en 1900, le bon vin, reprenant la place qu'il avait toujours occupée, va chasser l'alcool industriel. Quelques esprits chagrins, quelques dyspeptiques peut-être, vont essayer de jeter le discrédit sur cette boisson, mais le bon sens populaire reprenant toujours le dessus va faire au vin l'accueil qu'il mérite.

L'épreuve du temps est, dit-on, le meilleur critérium de la valeur intrinsèque des choses : le vin l'a subie pendant des siècles sans la moindre défaillance. Le vin apparaît à l'aube de l'humanité; il a survécu jusqu'à nos jours comme l'humanité elle-même. Il a résisté à toutes les attaques, à toutes les critiques; il sera toujours la boisson nationale française.

## LE VIN EN GENERAL

### SA COMPOSITION CHIMIQUE

---

On a donné le nom de vin à un très grand nombre de liquides résultant de la fermentation alcoolique de jus sucrés. Le seul qui nous intéresse est celui que définit la loi française : « Le produit naturel de la fermentation du jus de raisin frais sans aucune addition de substances étrangères. » Cette définition est celle qui a été adoptée par le législateur dans la loi du 14 août 1889, dite « loi Griffe ».

Le vin est bien plus qu'un simple mélange alcoolique, c'est une boisson vivante, puisqu'elle provient exclusivement d'une plante et qu'elle est élaborée par un organisme vivant : la levure. C'est un liquide éminemment complexe, variable suivant le cépage, l'origine, l'année, les soins qu'il a reçus; comme tout ce qui vit il a une période de développement, d'accroissement, où il réalise le maximum de sa valeur énergétique et organoleptique, puis une période de déclin, de vieillesse et de chute définitive.

Le vin possède des qualités congénitales, en acquiert d'autres quand on l'élève avec soin; dans certaines conditions, il peut même acquérir des défauts qui sont cependant guérissables par une hygiène appropriée. Tout comme l'homme, il peut devenir malade à des degrés divers; tantôt ce sont de simples troubles passagers, tantôt, au contraire, des maladies d'origine bactérienne dont le vin ne se remet que difficilement. Lorsque la santé du vin est compromise, il est de règle de hâter son rétablissement par des reconstituants — les mêmes que ceux que l'on prescrit à l'homme — sels

de phosphore, traces de glycéro-phosphates, blancs d'œuf, sang, etc.

Le vin contient toujours un ensemble de principes qui le caractérisent; l'origine de ces principes provient, soit directement du raisin, soit de la levure, soit de processus chimiques qui nous échappent encore.

L'analyse permet de déceler dans le vin un grand nombre de substances :

1° Tout d'abord, une grande quantité d'eau servant de véhicule aux autres substances qui le composent. Cette quantité, variable suivant les régions, varie de 718 à 935 grammes. Elle est, comme on le voit, considérable et les buveurs de vin sont ainsi, à leur insu, des buveurs d'eau. Cette eau diffère d'ailleurs de l'eau potable ordinaire par sa provenance et ses qualités. Elle n'est pas d'origine géologique, mais elle est élaborée par la vigne elle-même dans le petit laboratoire qu'est le grain de raisin : c'est une eau de constitution jouissant de propriétés vitales.

2° Une partie volatile, de l'alcool éthylique, ou vinique, qui, suivant l'origine, les cépages, les pays, les années, va de 45 à 135 grammes, soit une proportion de 5 à 17 p. 100. C'est ainsi que les vins d'Aramon de l'Hérault ne titrent que 7,8 degrés centésimaux à l'alcoomètre, tandis que les vins de Narbonne et des Corbières titrent 11 degrés en moyenne; les grands vins rouges du Médoc et de Saint-Emilion marquent le plus habituellement de 10°3 à 11°5, et les grands vins blancs de Sauternes atteignent 13, 14 et même 15 degrés. Les vins qui, comme le madère, le porto, le marsala, contiennent plus de 140 grammes d'alcool par litre, c'est-à-dire qui marquent plus de 17°5 à l'alcoomètre, sont des vins alcoolisés. Ceux qui donnent moins de 45 grammes d'alcool au litre ou qui marquent moins de 6 degrés sont des vins trop légers, généralement trop verts, ou bien des vins additionnés d'eau ou de piquettes. Si l'alcool est un

---

Tous les chiffres sont rapportés au litre.

facteur important pour la constitution du vin, il est aussi le plus attaqué de tous.

3° A côté de l'alcool éthylique, on trouve des alcools homologues, dits supérieurs, que l'on désigne ainsi à cause de leur plus grande richesse atomique : alcool amylique, butylique, propylique. Heureusement pour nous, leur proportion est infime. Notre illustre compatriote Armand Gautier a pu établir que du poids total de l'alcool brut, l'alcool propylique forme au plus la millième partie, l'alcool amylique les 2,5 millièmes, et l'alcool butylique les 3 millièmes. D'après Ordonneau, dans un hectolitre de vin blanc titrant 12°3, pour 10 kilogrammes d'alcool éthylique, il y avait : alcool propylique : 10 grammes; butylique : 55 grammes; amylique : 27 grammes. Ces chiffres coïncident donc avec ceux d'Armand Gautier.

4° Indépendamment de l'alcool éthylique et de ses homologues, tous alcools monoatomiques, il existe dans le vin des alcools diatomiques, comme le glycol isobutylique, un alcool triatomique, la glycérine, découverte par Pasteur, dont le poids varie entre 4 et 13 grammes, et parfois des alcools hexatomiques : la mannite, la dulcité, l'inosité, dont les aldéhydes jouent un rôle important dans la formation du bouquet du vin.

5° Des sucres, le lévulose et le glucose, qui n'ont pas subi la fermentation complète et qu'on peut évaluer à 2 grammes par litre au maximum.

6° Des acides, en partie libres, en partie combinés : acide acétique, propionique, malique, citrique, succinique, lactique, et surtout acide tartrique (de 1 g. à 4 g. 375), sous forme de bitartrate de potasse. Ce sont les acides qui donnent aux vins leur saveur.

7° Des traces d'aldéhydes.

8° Des éthers à odeur vineuse ou aromatique qui semblent résulter de l'union lente des alcools aux acides libres de la liqueur fermentée. Le bouquet des vins n'est dû qu'en partie à ces éthers. Berthelot, en épuisant les vins avec de

l'éther ordinaire dans une atmosphère non oxydante, en a extrait le parfum. Son poids s'élevait au millième environ de celui de la liqueur. D'une odeur suave pour les grands vins, ce parfum est formé d'alcool amylique, d'une huile essentielle, en partie mélangée aux vrais éthers, et d'un principe neutre paraissant appartenir au groupe des aldéhydes très oxygénés et constituant la véritable essence du bouquet (A. Gautier). L'appréciation du bouquet appartient aux dégustateurs professionnels.

9° Des matières peptiques, des gommes et dextrines.

10° Des matières grasses et albumineuses en très faible proportion.

11° Des substances colorantes dont le poids varie de 0 g. 6 à 2 grammes.

12° Des substances tanniques que contiennent en abondance certains vins. On en trouve 1 g. 25 à 3 g. 50 dans les vins rouges, 1 gramme dans les vins blancs. Elles rendent le vin astringent.

13° La teneur du vin en matières azotées n'est pas négligeable, puisqu'elle peut se chiffrer de 1 à 6 grammes; on trouve l'azote dans le vin, sous forme d'acides aminés provenant, en partie, de l'autolyse de la levure et du moût lui-même.

14° Le phosphore du vin intéresse l'hygiéniste: On trouve surtout des combinaisons glycérophosphoriques et des phosphates acides. La richesse en phosphore provient des peaux, rafles et pépins.

15° Le soufre existe dans certains vins. En général, il y est introduit artificiellement. La loi autorise 0 g. 45 d'anhydride sulfureux par litre.

16° Les principaux minéraux qui entrent dans la composition du vin sont surtout des sels d'acides minéraux: phosphates, sulfates, chlorures, bromures, iodures, fluorures,

silicates. Leurs proportions, toujours faibles, sont variables avec la nature du sol et les engrais. La présence de ces nombreux sels dissous confère au vin une isotonicité avec les cellules de l'organisme. Nous attribuons à cet équilibre osmotique la bonne assimilation du vin.

17° Le vin contient presque tous les métaux : le potassium, calcium, sodium, magnésium, fer, manganèse, zinc, cuivre.

18° Il renferme aussi, mais en très faible quantité, des éléments inorganiques métalloïdes, tels que le chlore, le fluor, le bore, l'iode, le silicium, l'arsenic (le cuivre et l'arsenic ne proviennent nullement des traitements de la vigne par des bouillies cryptogamiques ou insecticides).

19° Le vin renferme des gaz : oxygène, acide carbonique, azote.

20° Nous avons dit que le vin était un être vivant et possédait, de ce fait, des propriétés particulières non décelables par les procédés chimiques. Il existe, en effet, dans le vin toute une série de substances impondérables qui se trouvent aussi dans certains de nos aliments et qui sont absolument indispensables à la vie : nous voulons parler des vitamines. Les maladies par carence ou avitaminoses sont nombreuses : scorbut, pellagre, béri-béri, rachitisme, stérilité congénitale. Or les recherches commencées par Funck et poursuivies depuis 1912 dans tous les pays ont établi que le vin est un des rares aliments qui soient très riches en vitamines. Cela résulte des recherches de Mme Randoin et de M. le Professeur Portier. Le Docteur Rougier, de Bordeaux, a prouvé dernièrement que la richesse du vin en vitamines est supérieure à celle de tous les autres aliments. Quand on connaît, d'une part, les propriétés physiologiques considérables des vitamines, d'autre part, la rareté de ces substances dans nos produits alimentaires, et, enfin, les inconvénients de nos coutumes culinaires basées sur la cuisson de ces aliments, on ne peut que se réjouir d'avoir à notre disposition, avec le vin, un des rares aliments riches en vitamines que nous consommons sans cuisson.

21° Le vin a des propriétés radio-actives que nous ne ferons que signaler. D'après MM. Nodon et Cuvier, la radio-activité du vin est comprise entre le deuxième et le centième de l'uranium, se chiffrant jusqu'à 0,07 microcuries pour le vin blanc, et jusqu'à 0,20 microcuries pour le vin rouge (chiffre se rapprochant des eaux minérales de Bagnères-de-Luchon).

Cette étude chimique montre que toutes les grandes fonctions de la chimie organique sont représentées dans le vin. Aucune autre substance entrant dans notre alimentation n'offre, à ce point de vue, une telle complexité. Nous pouvons, dès maintenant, assurer que la nature n'a jamais mis à la disposition de l'homme une boisson plus riche et plus adaptée aux besoins de son organisme que le vin.

---

## LE VIN NATUREL EST-IL TOXIQUE ?

---

Quoique l'analyse chimique montre bien que le vin est la boisson la mieux adaptée aux besoins de l'organisme, nombreux sont ceux qui essayent de détourner de lui la faveur du public. Dans un travail récent, le Professeur Pousson écrivait : « Si le vin ne contenait pas d'alcool, peut-être serait-il reconnu comme la meilleure et la plus recommandable des boissons. » Ce « peut-être » est évidemment de rigueur, puisque les détracteurs du vin lui reprochent de contenir, en plus de son alcool, d'autres produits toxiques, comme l'acide tartrique, l'acide sulfureux et même l'arsenic et le cuivre, provenant des traitements chimiques de la vigne.

On a beaucoup discuté sur la toxicité du vin, on a prétendu que même à dose modérée c'est un poison. Le moment est venu de discuter cette question, et, si nous abordons ici la partie la plus délicate de notre exposé, c'est aussi la plus attrayante.

Etudions surtout l'élément le plus attaqué : l'alcool. « Ces dix degrés d'alcool sont bien gênants pour qui veut faire du vin une boisson hygiénique », dit le Docteur Legrain, un antialcoolique intransigeant. Mais ici une première remarque s'impose et nous ne surprendrons personne en affirmant qu'il y a alcool et alcool. L'alcool du vin est très différent de l'alcool obtenu industriellement : l'un n'est dangereux qu'à doses massives, le second l'est toujours. Nous allons le prouver :

En 1870, Rabuteau établit la loi que la toxicité des alcools

est inverse de leur point d'ébullition, de leur poids moléculaire et de leur solubilité. En 1880, Dujardin-Beaumetz et Audigé vérifièrent cette loi en étudiant sur des chiens la toxicité des divers alcools.

1° Ils introduisent sous la peau d'un chien et par kilo d'animal, 2 g. 50 d'alcool éthylique. Cette dose ne détermine que des phénomènes passagers d'ivresse. Avec 6 grammes, les accidents sont beaucoup plus graves, mais ne déterminent pas la mort; avec 7 g. 75, la mort survient en vingt-quatre heures; avec 8 g. 50, elle survient en quatorze heures. Avec 15 grammes, en trois heures.

2° Avec l'alcool propylique, la mort survient en vingt-quatre heures à la dose de 3 g. 80, ce qui indique que sa puissance toxique est double de celle de l'alcool éthylique.

3° Avec l'alcool butylique, la mort survient en vingt-quatre heures à la dose de 1 g. 80.

4° Avec l'alcool amylique, il suffit de 1 g. 50. La dose de 1 gramme a provoqué seulement l'ivresse.

Par voie stomacale, si les chiffres sont inférieurs (6 g. pour l'alcool éthylique), la proportion reste la même. La loi de Rabuteau était donc vérifiée.

Nous devons, au point de vue de l'hygiène, signaler un fait très important : lorsqu'on dépasse les doses toxiques limites, les différences qui existent entre la puissance toxique de chacun des alcools deviennent de plus en plus marquées. Nous avons vu, en effet que, s'il fallait doubler la dose d'alcool éthylique, c'est-à-dire la porter de 7 g. 75 à 15 grammes par kilo pour foudroyer l'animal, il n'est même pas nécessaire pour obtenir le même résultat de dépasser de 50 centigrammes la dose toxique limite de l'alcool amylique.

Mais comme la toxicité ne se mesure pas seulement aux accidents immédiats, mais aux accidents chroniques, et comme les accidents chroniques intéressent plus particulièrement les hygiénistes, Dujardin-Beaumetz et Audigé firent sur des porcs des expériences qui durèrent trente mois. Ils

choisirent les porcs parce que leur tube digestif (et surtout leur foie) se rapproche de celui de l'homme, et que, d'autre part, ces animaux absorbent sans trop de difficultés les boissons alcooliques qu'on leur présente. A certains, ils ont fait ingérer chaque jour de l'alcool de vin à la même dilution que dans celui-ci. A d'autres, ils donnèrent une égale quantité d'alcool de pomme de terre ou de grains. Au bout de trente mois, ces derniers présentèrent des lésions du tube digestif, du foie, des poumons, des artères, et en particulier de l'aorte. Ceux auxquels on a donné de l'alcool de vin ne présentaient que des lésions insignifiantes.

L'alcool de vin présente donc une innocuité relative par rapport aux alcools d'industrie, aussi Dujardin-Beaumetz a-t-il pu dire : « Il faudrait pour la consommation n'user que des eaux-de-vie de vin; c'est dans les pays du Nord, où l'on fait une consommation exclusive d'alcools industriels, que l'alcoolisme atteint son maximum d'intensité. Cette question se précise bien lorsqu'on la limite à la France; c'est, en effet, dans les départements non vinicoles que l'on voit se produire avec le plus de fréquence l'alcoolisme, et si, par extraordinaire, dans les régions où l'on cultive la vigne il existe quelquefois des alcooliques, cela tient à la présence de grandes industries, qui entraînent la consommation d'eaux-de-vie autres que celle du vin. »

En 1887, Magnan et Laborde réalisèrent d'autres expériences, mais sur des chiens. Trois chiens du même poids prennent par la sonde œsophagienne, l'un 50 grammes d'alcool de vin des Corbières (peut-être était-il de Narbonne), le second, 50 grammes d'alcool de betterave, le troisième, 50 grammes d'alcool de maïs. Les trois alcools ramenés à 50 degrés sont additionnés de 50 grammes d'eau. Au bout de vingt minutes, les deux derniers chiens s'étendent de tout leur long dans la résolution la plus complète et poussent des cris plaintifs; au bout d'une heure, ils sont plongés dans un sommeil comateux. Le chien à alcool de vin se couche au bout de vingt minutes, mais se redresse quand

on l'appelle; il ne gémit pas. Au bout d'une heure, il marche et mange ce qu'on lui présente. Le chien à alcool de maïs se réveille le lendemain matin, celui à alcool de betterave reste étendu dans un profond sommeil jusqu'au surlendemain.

En 1893, Joffroy et Serveaux reprirent ces recherches sur la toxicité des alcools en éliminant de leurs expériences l'injection hypodermique et l'ingestion stomacale. Ils employèrent donc l'injection intraveineuse. Pour éviter les coagulations intravasculaires, ils se sont servis de la macération de tête de sangsues, que des expériences antérieures avaient montrée anticoagulante et non nuisible aux globules sanguins. Ils injectèrent à des chiens, à des lapins et à des cobayes, et ce jusqu'à la mort, différents alcools. Ils purent déterminer ainsi l'équivalent toxique, c'est-à-dire la quantité *minima* de matière toxique qui, contenue entièrement à un moment donné dans le sang d'un animal, tue fatalement 1 kilo de matière vivante. Après des expériences nombreuses, ils furent conduits à déterminer les chiffres suivants :

Alcool type :

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| Alcool éthylique. $C^2H^6O$ ..... | 11,70 |
|-----------------------------------|-------|

Alcools supérieurs :

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| Alcool propylique. $C^3H^8O$ .....   | 3,40 |
| Alcool butylique. $C^4H^{10}O$ ..... | 1,45 |
| Alcool amylique. $C^5H^{12}O$ .....  | 0,63 |

D'après ces résultats, si on désigne le degré de toxicité de l'alcool éthylique par 1, celui de l'alcool propylique est de 3,44, celui de l'alcool butylique 8 et celui de l'alcool amylique, 18,37.

Vers la même époque, Marey exposa devant l'Académie des sciences, et au nom de M. Picaud, le résultat des recherches concernant la toxicité des alcools; ces recherches avaient été effectuées sur d'autres animaux de la série zoologique : poissons, batraciens et oiseaux. « Avec de tels animaux, dit

Picaud, l'administration de l'alcool par les voies stomacale, hypodermique ou veineuse devient inutile, il n'y a qu'à ajouter de l'alcool au milieu dans lequel ils vivent. Les poissons et les batraciens sont placés dans des solutions titrées d'alcool et les oiseaux sous des cloches dont l'atmosphère était saturée de vapeurs alcooliques. » Picaud obtint pour la toxicité des chiffres analogues à ceux de Joffroy et Serveaux.

De ces diverses expériences, il résulte donc que l'alcool de vin est très peu toxique, infiniment moins que les alcools industriels, qui contiennent une assez forte proportion d'alcools dits supérieurs, mais qui en réalité ne sont supérieurs que par leur toxicité. Nous pouvons donc, par action nocive croissante, classer ainsi les eaux-de-vie et alcools du commerce :

- 1° Eaux-de-vie de vin,  
qui renferment de l'alcool éthylique;
- 2° Eaux-de-vie de poiré,
- 3° Eaux-de-vie de marc, de raisin et de cidre,  
qui doivent leur puissance toxique supérieure à la présence des alcools propylique, œnantylique et caprylique;
- 4° Eaux-de-vie de grains,
- 5° Eaux-de-vie de betterave et de mélasse de betterave,  
qui sont très nocives parce qu'elles renferment des alcools propylique, butylique et amylique;
- 6° Eaux-de-vie de pomme de terre,  
les plus toxiques parce qu'elles contiennent en proportion variable des huiles essentielles composées d'alcools butylique et amylique.

Voilà donc un premier point acquis : l'alcool de vin est le moins toxique de tous. Quand nous aurons rappelé que Armand Gautier et Ordonneau ont prouvé que le vin ne con-

lient que 1 à 5 millièmes au maximum de tous ces alcools supérieurs, nous pourrions dire sans que cela paraisse paradoxal que, si le vin avait la même toxicité que son alcool, il serait pour peu de chose dans la production de l'alcoolisme.

Or le vin n'est pas seulement, comme le prétendent les antialcooliques, une simple dilution d'alcool au dixième. Considérer dans l'action du vin la seule présence d'alcool nous paraît être le fait d'un esprit passionné ou d'une enfantine simplicité. On n'assimile pas le lait au beurre ou à la caséine ou au lactose, on ne peut pas assimiler le vin à l'alcool. Il ne faut pas oublier que le vin n'est pas plus une dilution d'alcool au dixième qu'une solution de chlorure de sodium est de l'eau de mer; de même une solution de 4 grammes de bicarbonate de soude n'est pas de l'eau de Vichy. Ces liquides ont des propriétés biologiques si différentes qu'on ne peut pas substituer un composé à un autre sans observer des effets différents sur l'organisme. On n'est donc pas en droit de dire que les effets physiologiques du vin sont les mêmes que ceux d'une solution aqueuse d'alcool à 10 p. 100. Cette différence des effets produits sur l'organisme humain par le vin naturel et par les boissons alcoolisées éclate dans le spectacle qu'offre l'ivresse produite par l'une ou l'autre de ces boissons. « L'ivrogne du vin a le visage épanoui et enluminé, les yeux brillants, l'humeur joviale; ses paroles incohérentes sont plutôt gaies, il ouvre les bras à ses compagnons plutôt qu'il ne les repousse; l'ivrogne des boissons alcoolisées a les traits durs et contractés, le visage pâle, les yeux atones ou hagards; sa bouche pincée profère des insultes et des menaces, il est violent, bouscule et frappe son entourage. » (Pousson.)

Nous connaissons des travailleurs, des ouvriers, qui, pendant les grosses chaleurs de l'été, boivent 5 et 6 litres de vin par jour. Or, ces 6 litres de vin contiennent au moins 30 centilitres d'alcool, soit un demi-litre d'eau-de-vie à 50 degrés. Quel est l'homme qui pourrait se maintenir en bonne santé et résister à l'absorption d'une telle quantité

d'eau-de-vie? Pourquoi l'alcool n'intoxique-t-il pas le buveur de vin? Est-ce parce qu'il y a dans la boisson fermentée des substances qui neutralisent sa toxicité ou bien parce que l'alcool renfermé dans le vin n'est pas le même que celui qu'on en retire par la distillation?

Une expérience récente de M. Paranel, directeur du laboratoire de bromatologie de Soisy (Seine-et-Oise), est à cet égard particulièrement suggestive. Il prend un demi-litre de vin à 10 degrés et en fait deux parts égales. Il fait boire à un lapin la première part, qui contient 50 cm<sup>3</sup> d'alcool naturel, vivant; l'animal présente les symptômes de l'ivresse, il tourne, s'étend et dort profondément. Il prend l'autre part de ce vin, la distille et obtient 50 cm<sup>3</sup> d'alcool, qu'il fait boire à un autre lapin du même âge et du même poids, à la même dilution que dans le vin. L'animal tombe aussitôt foudroyé. A l'autopsie du premier lapin, on ne trouve pas d'alcool. On en trouve 3 cm<sup>3</sup> 3 dans le second, et cet alcool est en grande partie localisé au cerveau. Les effets physiologiques des 50 cm<sup>3</sup> d'alcool contenus dans le vin et des 50 cm<sup>3</sup> en dilution aqueuse à 10 p. 100 ne sont donc pas les mêmes, et ceci permet de comprendre pourquoi les buveurs de vin ne deviennent pas alcooliques. Voilà donc un deuxième point acquis : A quantité égale le vin est moins toxique qu'une simple dilution d'alcool.

Le vin n'est pas toxique; de nombreuses expériences montrent que les animaux s'accommodent parfaitement de l'usage du vin et peuvent en tirer bénéfice.

En 1901, MM. Hédon et Ross ont soumis des cobayes à l'ingestion quotidienne d'une certaine quantité de vin, en conservant des témoins de même espèce recevant la même alimentation, le vin excepté. Ces animaux absorbaient du bon vin rouge à 9 degrés en quantité progressivement croissante et correspondant pour un homme de 70 kilogs à 1, puis à 2 litres par jour. Ils ont constaté que les couples de cobayes soumis au vin donnaient des portées de 7 à 8 individus, contre 4 à 5 chez les témoins. Au bout de neuf mois

d'expérience, la mortalité des ascendants a été de 12,5 p. 100 pour les viniques et de 50 p. 100 pour les témoins; la mortalité des descendants a été nulle pour les viniques, de 25 p. 100 chez les témoins.

On voit donc que non seulement les cobayes ont très bien supporté le vin pendant neuf mois, mais encore qu'ils en ont tiré un très grand avantage.

En 1929, M. Alquier, secrétaire général de la Société scientifique d'hygiène alimentaire, après de nombreuses expériences sur des animaux de laboratoire, aboutit à la conclusion suivante : le vin est parfaitement inoffensif à une dose moyenne correspondant à 500-600 grammes par jour pour un adulte.

En 1930, des expériences faites sur des lapins par MM. les Professeurs Mauriac et Aubertin (de Bordeaux) ont confirmé celles des auteurs précédents. Au cours de leurs recherches sur l'influence que peut exercer le B. C. G. sur certains processus physiologiques, ces auteurs ont donné quotidiennement à des lapins, et pendant plusieurs mois, 20 cm<sup>3</sup> de vin dans l'estomac par sonde œsophagienne — cette dose correspond à 1 litre environ pour un homme normal —. Les animaux ont présenté un état de santé apparent merveilleux, avec un certain embonpoint et une augmentation de poids souvent considérable.

Ces diverses expériences, toutes de différents auteurs, montrent bien qu'à dose raisonnable le vin n'est pas toxique. Mais, nous objectera-t-on, pourquoi le vin a-t-il créé des lésions gastriques dans les expériences de Hayem et Theohari et même des lésions hépatiques dans celles du Docteur Lafitte ? A cela nous répondrons que MM. Hayem et Theohari ont employé des doses beaucoup trop fortes, puisqu'elles correspondaient à 4 litres pour un homme. Quant au Docteur Lafitte, nous pouvons dire que les doses utilisées par lui étaient astronomiques; nous allons le prouver.

A un lapin de 1 kg. 250, le Docteur Lafitte a fait ingérer

des doses progressives de 40 à 300 grammes. Or, ce lapin n'est mort qu'au bout de neuf mois. A l'autopsie : gastrite catarrhale et atrophie de la cellule hépatique.

Quand nous disons doses astronomiques, nous n'exagérons pas : si nous admettons qu'au bout de sept ou huit mois ce lapin, atteignant alors le poids de 2 kilogrammes, prenait ses 300 grammes de vin, nous obtenons pour un homme de 70 kilogrammes des doses allant de 3 l. 5 à 11 litres par jour. Ce qui devient étonnant, c'est que ce lapin ait résisté pendant si longtemps; il faut que le vin soit bien inoffensif pour que le lapin ait vécu neuf mois. Les expériences du Docteur Lafitte ne prouvent pas que le vin est toxique; elles démontrent simplement que de trop fortes doses répétées et prolongées peuvent déterminer des lésions du tube digestif. Nous ne le nions pas, tout est question de quantité, et c'est au médecin et à l'hygiéniste qu'il appartient de faire connaître les doses raisonnables qui, tout en permettant d'utiliser au maximum les bienfaits que l'on retire de l'usage du vin, ne risquent pas d'entraîner à la longue les lésions caractéristiques de l'alcoolisme.

---

## COMMENT ET A QUELLE DOSE DOIT-ON BOIRE LE VIN ?

---

Si le vin ne doit pas être rendu responsable des méfaits de l'alcoolisme, faut-il encore préciser la mesure, les limites, les conditions de son usage chez l'homme sain.

D'une manière générale, tous les hygiénistes s'accordent à dire que le vin doit être consommé au cours des repas et additionné d'eau. L'addition d'eau sert non seulement à constituer une boisson capable d'étancher la soif, mais encore à éviter que des vins trop acides irritent la muqueuse gastrique. La coutume répandue chez de nombreux ouvriers, et consistant à boire le matin à jeun un ou plusieurs verres de vin blanc « pour tuer le ver », est tout à fait préjudiciable à leur estomac et à leur foie.

Quant à la dose, il est difficile de pouvoir la déterminer d'une manière absolue, car il y a lieu de tenir compte, en effet, du vin et du consommateur. Si seul l'abus est condamnable, reste à savoir où finit l'usage et où commence l'abus; la question est trop complexe et comporte trop de variantes pour pouvoir s'intégrer en une formule mathématique. La tolérance à l'égard du vin diffère d'individu à individu suivant l'état du cerveau, des reins, du foie, de l'estomac, des organes respiratoires et du système nerveux. Il y a des individus qui supportent péniblement un verre de vin, et d'autres qui en absorbent plusieurs litres sans présenter jamais le moindre trouble. « Dans la Gironde, disait M. le Professeur E. Mauriac, nombreux sont les vieux travailleurs ruraux frisant ou ayant la soixantaine qui absorbent régulièrement depuis l'âge de 18 ans leurs deux bouteilles de vin par jour et qui ne présentent aucun stigmate de l'éthy-

lisme. » Il est évident que le travailleur des champs qui se livre à des travaux pénibles en pleine lumière et au grand soleil, contractant tous ses muscles, pourra absorber, sans dommage aucun, des quantités beaucoup plus importantes de vin que ne le fera un sédentaire immobilisé des journées entières dans un bureau enfumé, manquant d'oxygène et d'air pur. De plus, ce qui est vrai pour l'homme ne l'est pas pour la femme, dont le système nerveux, très impressionnable, n'a pas besoin d'excitants. Ce n'est encore plus vrai pour les enfants. Les doses varient en outre avec l'âge, le sexe, la profession et l'état de santé. Chez un même individu la quantité varie aussi avec l'habitat, les saisons, avec le régime alimentaire et les autres conditions d'existence, et avec l'état humoral, nerveux, émotif, du moment.

Si la dose varie avec les individus, il est certain que la qualité du vin entre aussi en jeu. Les effets produits par les vins sont différents suivant l'origine des cépages, leurs sources, leur culture, les collines qui les ont portés, le soleil qui les a mûris, la proportion d'alcool qu'ils contiennent, la proportion des principes astringents, des acides, et l'état de vieillissement. Un litre de piquette à 5 degrés ne peut pas se comparer à un vin des Corbières de 12 degrés. Si M. le Professeur P. Mauriac boit son frontignan de Médoc, il ne boit le Sauternes que dans des verres adéquats. On ne peut pas boire la même quantité de vins pesant 8, 10 ou 14 degrés.

Quoi qu'il en soit, et en tenant compte de tous ces facteurs, les physiologistes ont très généralement fixé la consommation quotidienne de l'alcool, cet alcool étant, bien entendu, envisagé sous la forme diluée de boissons fermentées, à 1 gramme par kilogramme du poids du corps. Cela correspond donc pour un homme de 75 kilogrammes à environ 1 litre de vin à 9 degrés d'alcool. Il ne résulte du point de vue de l'hygiène aucun inconvénient de l'ingestion de cette quantité de vin. Cette dose hygiénique fera évidemment sourire nos vignerons méridionaux et girondins; aussi nous

ne croyons pas déroger aux règles de l'hygiène en les autorisant à consommer 1 l. 50 de leur vin. M. le Professeur Portmann recommande d'ailleurs les quantités suivantes : pour le travailleur de terre, 1 l. 50 par jour; pour l'ouvrier d'usine, 1 litre par jour; pour les employés de bureau, 75 centilitres; pour les femmes, 50 centilitres par jour. Ces chiffres, tout modestes qu'ils soient, représentent pour la population française une consommation annuelle de 120 millions d'hectos, alors qu'en 1931 cette consommation n'a été que de 48 millions.

Nous allons aborder maintenant une question très délicate : Faut-il donner du vin aux enfants? Certains médecins répondent par la négative; ils prétendent en effet que le vin, boisson hygiénique pour l'adulte, est un des principaux facteurs de l'alcoolisme chez l'enfant. Il est d'ailleurs d'opinion courante dans certains milieux, et principalement dans les classes élevées et moyennes de la société, que le vin est nuisible aux enfants. Nous croyons que, pas plus que pour l'adulte, aucune raison d'ordre physiologique ne justifie cette interdiction de l'usage du vin pour des enfants normalement constitués. Combien d'enfants à qui on a donné ou à qui on donne encore, comme boisson, de l'eau rougie, et qui ne s'en sont pas portés ou ne s'en portent pas plus mal. Pour les enfants bien portants, le vin très largement coupé d'eau est une boisson à recommander. S'il en était autrement, comment expliquerait-on cet usage, contre lequel personne n'a jamais songé à protester, de l'eau rougie dans nos internats de lycées, collèges ou pensions, aussi bien de jeunes garçons que de jeunes filles ?

M. le Professeur Cruchet pense « qu'il n'y a aucun inconvénient à conseiller le vin rouge à des doses modérées à partir de 4 ou 5 ans ». Voici d'ailleurs les quantités permises par lui à chacun des deux repas : à partir de 4 ans, 45 cm<sup>3</sup> de bon vin rouge pour 200 grammes d'eau sucrée que l'on fera boire en plusieurs fois; à partir de 6 ans, 25 cm<sup>3</sup> dans 250 grammes d'eau pure; de 14 à 18 ans, 45 à

80 cm<sup>3</sup> de vin rouge ou un peu moins de vin blanc étendu dans 350 cm<sup>3</sup> d'eau pure environ.

Malgré l'autorité de M. le Professeur Cruchet, nous trouvons les doses qu'il autorise un peu faibles. Nous croyons qu'à partir de 6 ans un enfant peut boire au moins 50 grammes de vin.

De 8 à 10 ans, 125 grammes;

A 14 ans, 250 grammes;

A 16 ans, 350 grammes;

A 18 ans, un demi-litre au maximum.

Beaucoup de médecins girondins peuvent d'ailleurs donner l'exemple de leur famille, où tous, grands et petits, boivent du vin. M. le Professeur Mauriac, dans sa première leçon clinique de l'année scolaire 1932 : « L'alcoolisme dans les campagnes », nous a rapporté qu'aux assises nationales sur les manifestations cliniques régionales de l'alcoolisme, en novembre 1932, un médecin antivinique s'éleva avec véhémence contre la pratique de donner du vin aux enfants, en affirmant que chez lui aucun de ses enfants ne boit du vin, car il le leur interdit. Comme le Professeur Mauriac lui faisait remarquer que plus tard ils auraient peut-être une situation qui les mettrait dans l'obligation de consommer du vin, et qu'alors leur organisme non adapté ne le supporterait pas aussi facilement que s'ils avaient l'habitude d'en boire, ce médecin répondit : « Je suis sûr que mes enfants seront assez forts pour ne jamais en boire ». A quoi fort justement le Professeur Mauriac répliqua : « Je ne suis pas sûr que mes enfants seront « des anges », et je leur donne du vin pour les accoutumer ».

---

## FALSIFICATIONS DU VIN

---

Si le vin est la boisson la mieux adaptée aux besoins de l'organisme, si le vin n'est pas toxique, comment alors comprendre les anathèmes lancés contre lui, comment expliquer les observations empruntées à des médecins illustres, acharnés détracteurs du vin, comme Lancereaux et d'autres ? Comment expliquer que le corps médical, qui a été de tous temps un auxiliaire précieux pour la défense du vin, ait compromis à un moment donné par ses attaques directes la cause du vin ? Y a-t-il des raisons d'ordre scientifique, physiologique ou médical ? Sans doute, et ici pourrait peut-être prendre place une tentative d'explication.

Nul n'osera dire qu'à une certaine époque le vin a été une des denrées alimentaires, un des produits naturels du sol, qui ait été le plus falsifié et qui ait prêté le plus à la fraude. Des scandales, des procès, des jugements ont manifestement prouvé que le vin, dans les chais de commerçants peu scrupuleux, subissait l'indélicate empreinte de la chimie et que mille corps étrangers pouvaient entrer dans la composition de cette boisson, qui était respectée et admirée autant qu'elle demeurerait naturelle. C'est surtout au moment de la crise phylloxérique que la sophistication du vin atteignit son apogée. De 1870 à 1900, le vin n'est plus aussi abondant, il devient rare, il n'est plus qu'un produit de luxe, très coûteux ; or, comme le désir de boire du vin est un désir séculaire qui traduit un besoin permanent de l'humanité, des commerçants peu scrupuleux des règles de l'hygiène, et se préoccupant avant tout de réaliser de gros bénéfices, vont

le remplacer par des prétendus vins ou par des vins factices.

Les prétendus vins sont la plupart du temps des vins importés d'Espagne, non pas des vins naturels clairs et limpides, mais des vins épais, survinés jusqu'à la limite tolérée par la loi pour ne pas être imposés de droits sur l'alcool, soit 15° 9; ces vins survinés avec des alcools désastreux, nocifs, sont de plus colorés avec des colorants artificiels non moins dangereux.

Les vins français ne sont pas non plus respectés par les falsificateurs; à leur tour, ils sont vinés, mouillés et colorés. Tout le monde sait que le vinage a pour but d'élever le degré alcoolique des vins faibles ou trop acides ou des vins fortement additionnés d'eau, et consiste à ajouter au vin des proportions plus ou moins considérables d'alcool; et, comme d'ordinaire, l'alcool ainsi employé est de l'alcool d'industrie obtenu à bas prix par distillation de grains, de betteraves ou de pommes de terre, dont nous connaissons déjà la toxicité, on voit quels dangers fait encourir à la santé l'usage des vins ainsi traités.

La coloration artificielle, au moment de la crise phylloxérique, a fait l'objet d'une véritable industrie. Au bois d'Inde, au bois de Campêche, aux baies de sureau, au coquelicot, au myrtille, aux roses trémières primitivement employées pour rehausser la couleur de certains vins, on a substitué des matières colorantes bien autrement dangereuses, et dont il serait long d'établir la liste; nous nous bornerons à citer la rosaniline, produit de l'oxydation à l'aide d'acide arsénique, de l'aniline et de la toluidine, et dont le chlorhydrate n'est autre que la fuchsine. Il n'est pas besoin d'insister sur les gros dangers qui peuvent résulter de l'emploi d'un pareil colorant. On connaît la toxicité des substances arsenicales; quant à la fuchsine, de nombreux auteurs ont signalé son action désorganisatrice sur les reins.

Une des principales fraudes consistait à donner artificiellement à des vins ordinaires le bouquet des crus les plus esti-

més. C'était un art qui faisait certainement honneur à la chimie de l'époque, et qui constituait une véritable victoire scientifique, mais qui, sur le terrain commercial, devenait un délit de haute volée, aussi coupable que lucratif. Il existait en France des maisons dont l'industrie consistait uniquement à fabriquer sous le nom d'aromes, des bouquets artificiels capables de donner à un vin vulgaire le cachet plus ou moins réussi de tous les crus de Bordeaux et de Bourgogne. Mais c'était surtout en Allemagne — et particulièrement à Cologne — que cet art avait pris le plus de développement; on y était arrivé à créer de toutes pièces nos merveilleux produits vinicoles avec les composés chimiques les plus dangereux. Ces produits dangereux étaient d'ailleurs réservés à la France. A l'Institut de Closternenburg (Autriche), on enseignait l'art de fabriquer des extraits reproduisant les bouquets des vins les plus renommés.

« Ces bouquets artificiels, que l'on désignait suivant la provenance d'huile de vin française ou d'huile de vin allemande, provenaient de l'oxydation par l'acide azotique d'huile de coco, de beurre de vache, d'huile de ricin et quelquefois d'autres matières grasses; sous l'action de l'acide azotique, on obtenait des acides caproïque, caprylique, caprique; ces acides éthérifiés sous pression avec des alcools méthylique, éthylique, amylique, propylique, donnaient des éthers qui avaient un parfum agréable et dont la plus petite quantité suffisait pour donner le bouquet à un grand volume de vin. » (Laborde et Magnan.)

La toxicité de ces bouquets artificiels était très grande. Magnan et Laborde, chargés par l'Académie de médecine de rechercher la toxicité de l'huile de vin française et de l'huile de vin allemande, aboutirent aux conclusions suivantes : 8 cm<sup>3</sup> d'huile de vin française tuent un chien de 10 kilos en une heure; 8 cm<sup>3</sup> d'huile de vin allemande tuent un chien de 10 kilos en vingt minutes. Il est donc inutile d'insister sur les inconvénients que présentait l'absorption des vins imitant le Bordeaux ou le Bourgogne et même le Banyuls

ou le Porto, disons seulement que chez l'homme ils produisaient surtout de graves lésions hépatiques.

Le plâtrage, enfin, pratique accusée par Lancereaux de produire la cirrhose du foie, était très en honneur. En effet, en raison d'une défectuosité naturelle, certains vins ne peuvent ni se conserver, ni voyager, si on ne leur ajoute une certaine quantité de plâtre. Or, le plâtrage, qui a pour effet de transformer les phosphates alcalins et le bitartrate du vin en sels de chaux, en donnant naissance à du sulfate de potasse, était pratiqué sur une grande échelle; certains vigneronns introduisaient dans leur vin des doses de plâtre telles que chaque litre de vin contenait 4 grammes et plus de sulfate de potasse. D'autre part, les vins importés d'Espagne étaient sursaturés de plâtre, car il n'y avait pas les mêmes limites de plâtrage pour le vin exporté ou importé que pour le vin de France bu dans le pays. Rien d'étonnant, après cela, que les médecins aient noté à cette époque l'apparition de troubles dyspeptiques et même d'affections du foie.

Si, entre 1870 et 1900, les vignobles ont été ravagés et si le vin a fait défaut, on a remplacé le vin naturel, le jus de la treille, par des vins fabriqués de toutes pièces. « On n'a plus besoin du viticulteur pour boire du vin. Les entrepôts de Bercy, de la Halle aux vins et d'ailleurs ont renouvelé le miracle des noces de Cana. »

Avec des raisins secs de provenance étrangère, du glycose et de l'eau, on a fabriqué des vins dits de raisins secs. Or, ces vins contiennent parfois des traces d'arsenic provenant du glucose commercial employé pour leur préparation; d'autre part, certains fabricants, pour épuiser complètement les grappes et les pellicules sèches, n'hésitaient pas à traiter ces dernières par l'acide sulfurique. En outre des marcs, la fabrication du vin laisse la lie. Or, en mélangeant à la lie additionnée d'eau des alcools plus ou moins suspects, des glycoses, des acides, des colorants, et en parfumant cette mixture, on arrivait à créer du vin qui procurait à ceux qui le

fabriquaient de jolis bénéfices, mais par contre exposait ceux qui le consommaient aux pires inconvénients. On a pu même se passer de lie pour la fabrication des vins. On obtenait en effet du vin avec de l'eau, du glucose, de l'acide tartrique du tannin, du phosphate de soude et certaines matières azotées.

Par le fait des falsifications, l'économie se trouva menacée de perdre les résultats alimentaires sur lesquels elle comptait, souvent même elle fut exposée à des effets toxiques. Le médecin, de son côté, n'obtenait plus les effets qu'il recherchait et souvent obtenait les effets contraires. Faut-il s'étonner, après cela, que le corps médical se soit montré méfiant à l'égard du vin livré par le commerce à la consommation courante ? Faut-il s'étonner que les médecins aient cru devoir, en présence de nombreux troubles des organes digestifs, interdire à des malades l'usage d'une boisson ayant toute chance de contenir des substances aussi nuisibles que les alcools d'industrie, la fuchsine, l'arsenic, l'acide sulfurique et le sulfate de potasse ? Le corps médical, connaissant les dangers que pouvait faire encourir à la santé l'usage des boissons frelatées, avertit le public et l'invita à se tenir en garde. C'était son devoir, et le député qui, à la Chambre, proclamait : « Le véritable phylloxera, c'est le médecin » ne l'a pas compris.

Depuis la reconstitution du vignoble, l'air est assaini; les vins frelatés, les vins d'importation, les vins vinés, sont arrêtés à la frontière; grâce à l'effort des viticulteurs de notre pays, le vin naturel, le vin franc, le vin loyal, le vin français, en un mot, est devenu suffisamment abondant pour qu'on ne cherche plus à le falsifier. Le corps médical, jouant de nos jours son rôle avec la même bonne foi et la même probité scientifique qu'il y a quarante ans, a évolué favorablement sur la question du vin; se rappelant la leçon que lui a donnée Pasteur, il demeure attaché à l'idée que le vin peut être à bon droit considéré comme la plus saine et la plus hygiénique des boissons.

Il existe d'ailleurs un groupement très important de médecins, réunis sous le nom de « Société des médecins amis des vins de France », et dont le but est de faire connaître :

la valeur alimentaire, hygiénique prophylactique, thérapeutique du vin;

le rôle du vin dans la lutte contre l'alcoolisme et les fléaux sociaux (tuberculose, syphilis, cancer).

Nous ne donnerons pas des noms, car il nous faudrait en citer des centaines; nous dirons simplement que les plus grands noms de la médecine française moderne s'y trouvent réunis. Ce sera un honneur pour nous de faire bientôt partie de cette Société.

---

**L'ALCOOLISME N'EST PAS DU AU VIN :  
LA CONSOMMATION DU VIN EST UN MOYEN DE LUTTE  
PREVENTIF CONTRE L'ALCOOLISME**

---

Le mot alcoolisme est dû au médecin suédois Magnus Hüss, qui frappé des ravages exercés par l'alcool dans son pays, fut un des premiers à signaler le mal. En 1852, l'Académie française lui décerna l'un des prix Montyon pour les services rendus à l'humanité par ses travaux sur l'alcoolisme, alors peu répandu en France. Aussi, dans le rapport de l'Académie sur les prix décernés, trouve-t-on cette phrase qui devait bientôt perdre de son actualité : « La France compte beaucoup d'ivrognes; on n'y rencontre heureusement pas d'alcooliques ». L'alcoolisme n'existait pas en France en 1858, c'est ce qu'il résulte de ce rapport de l'Académie, et pourtant la consommation du vin y était la même qu'aujourd'hui. Nous nous trouvions alors dans la période précédant les deux grands fléaux viticoles, l'oïdium et le phylloxéra; la consommation du bon vin primait celle de l'alcool et, si l'on buvait de l'alcool, c'était de l'alcool naturel.

A partir de 1850, les vignobles vont être ravagés, d'abord par l'oïdium, puis par le phylloxéra, qui achèvera de détruire les quelques plants épargnés par l'oïdium. L'alcoolisme va alors faire son apparition, et son développement va suivre une marche dont les allures iront à l'encontre de la disparition des vignes : c'est que, pendant que la production du vin fléchissait, l'utilisation des alcools industriels (et non plus naturels) subissait un accroissement considérable. La disette du vin va faire développer en France le goût

de l'alcool; les industriels du Nord et du Nord-Ouest vont en profiter pour écouler leur alcool de betterave, de grains ou de pomme de terre : le bon vin a disparu, mais le mauvais alcool va le remplacer sous forme de mille liqueurs spiritueuses souvent agrémentées d'aromes artificiels; les diverses eaux-de-vie de céréales, les apéritifs, vermouth, bitter, absinthe, vont trouver un accueil empressé dans le peuple, qui ne peut plus trouver dans le vin les satisfactions gustatives et physiques auxquelles il était habitué. La consommation de l'alcool qui, en 1850, était de 700.000 hectolitres (dont 630.000 d'alcool naturel) va passer à 850.000 en 1860, puis à 1.500.000 hectos en 1870, et à 2.150.000 (dont 1.890.000 d'alcool industriel) en 1900. La moyenne par habitant a été de :

|                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| 1850 : 1 l. 44; | 1890 : 4 l. 35; |
| 1860 : 2 l. 27; | 1892 : 4 l. 65; |
| 1870 : 2 l. 32; | 1898 : 4 l. 70; |
| 1880 : 3 l. 64; | 1900 : 4 l. 66. |

Nous ne pouvons donc nier qu'entre 1870 et 1900 on a bu des quantités prodigieuses d'alcool parce qu'on ne pouvait plus boire de bon vin. Rien donc d'étonnant que, dans toute cette période, des troubles, des lésions de tous les appareils se soient manifestés chez les malheureux intoxiqués; rien d'étonnant que les asiles aient vu le nombre de fous s'élever, et les tribunaux le nombre des crimes augmenter. L'alcoolisation de la France date donc de la disparition du vignoble et du manque de vin, le mal intense qui en est résulté est tout à fait indépendant de l'usage du vin : le vin n'a pas créé l'alcoolisme en France.

Aussi le Docteur Cayla pouvait-il écrire en 1902 : « Avant l'invasion de l'alcool, à l'époque où l'on buvait surtout du vin il y avait des ivrognes, mais les alcooliques étaient exceptionnels, une maison de santé suffisait aux besoins d'une région tout entière. A l'heure actuelle, les alcooliques sont légion : l'artériosclérose, le ramollissement du cerveau, les

paralysies, les maladies du rein, du foie et du cœur, les suicides et l'assassinat, fruits de l'alcoolisme, prennent des proportions désespérantes; les hôpitaux, les établissements de fous, publics ou privés, sont dix fois plus nombreux, et, malgré leur multiplicité, ils sont insuffisants pour donner asile à toutes les victimes de l'alcool. »

L'ivrognerie, signalée par l'Académie lors de l'attribution du prix Montyon à Magnus Hüss, s'est changée en alcoolisme, tous les hygiénistes de l'époque le constatent. L'ivresse relativement bénigne que procure le vin a fait place à l'intoxication produite par les liqueurs distillées provenant de la betterave, des grains ou de la pomme de terre. C'est l'alcool industriel qui, en supplantant le vin, a introduit l'alcoolisme en France.

L'ivresse elle-même change dans ses manifestations : au lieu d'exciter agréablement le cerveau comme le vin naturel, les alcools frelatés rendent l'homme méchant et hargneux. A cette époque, les ivrognes ne chantaient plus, ne voyaient pas tout en rose comme autrefois : ils vont dans les rues, furieux, vociférant, brandissant le poing ou le bâton contre les murs ou contre des êtres imaginaires. C'est cette différence d'effet que traduisait si bien une femme qui conduisait son fils dans le service de Charcot en 1894 : « Mon fils, disait-elle, est terrible quand il a bu, il me menace, il me bat. Son père, à 20 ans, buvait autant que lui, mais l'effet n'était plus le même, il était d'autant plus tendre qu'il avait bu. »

Pendant que l'alcoolisme, avec toutes ses vicissitudes, ravageait la santé publique, l'illustre botaniste Planchon, dans ses laboratoires, recherchait le remède qui devait guérir le vignoble français. Grâce à son intuition, à sa persévérance, le remède fut trouvé. En important d'Amérique des plants sauvages (terrain nouveau) qui résistent au parasite, Planchon a permis le renouvellement et le développement splendide de la viticulture française, qui est la plus belle du monde, et de la viticulture méridionale, qui est la plus belle de France. Aussi, en 1901, les vignobles, enfin recons-

titués, donnent à plein rendement. Le vin coule à flots; la consommation, qui, pendant vingt ans, s'était maintenue entre 50 et 75 litres par tête, monte à 150, et même plus, entraînant comme conséquence immédiate la chute du taux de la consommation de l'alcool. Ce taux passe brutalement à 3 l. 52 en 1901, et à 3 l. 26 en 1902. En un an, le vin a chassé une grande partie de l'alcool. Le vin demeurant abondant et la qualité s'améliorant, la consommation de l'alcool va subir une chute progressive, puisque, de nos jours, elle est réduite à 2 l. 30 par tête d'habitant.

Sans prétendre que l'alcoolisme n'existe plus en France, nous devons constater que les symptômes de la pathologie alcoolique ne sont plus aussi alarmants qu'autrefois, les statistiques en font foi. Le vin semble donc être l'antidote de l'alcool : quand on boit du vin, on ne recherche pas l'alcool.

### *Répartition géographique de la consommation du vin dans les différents départements.*

C'est le *Bulletin de statistique et de législation comparée du ministère des Finances* qui fournit les chiffres de la consommation. Nous pouvons donc les garantir et en prendre toute la responsabilité.

L'étude de la répartition géographique de la consommation du vin dans les différents départements nous impose une constatation du plus haut intérêt : les départements où l'alcoolisme exerce le plus de ravages (nord et nord-ouest de la France) sont ceux où la consommation du vin est la plus faible, c'est-à-dire ceux dont l'alcoolisation est due surtout à la consommation de boissons distillées.

Pour être aussi bref et aussi complet que possible — c'est chose essentielle en statistique — nous indiquerons cette consommation du vin par un tableau donnant la quantité de vin bue par habitant dans les divers départements français.

|                       | Vin (litres) |      |      |      |      |
|-----------------------|--------------|------|------|------|------|
|                       | 1900         | 1914 | 1922 | 1927 | 1931 |
| Ain.....              | 173          | 85   | 107  | 99   | 108  |
| Aisne.....            | 67           | 29   | 123  | 108  | 120  |
| Allier.....           | 123          | 105  | 144  | 145  | 160  |
| Basses-Alpes.....     | 78           | 45   | 58   | 60   | 75   |
| Hautes-Alpes.....     | 123          | 98   | 87   | 100  | 126  |
| Alpes-Maritimes.....  | 171          | 125  | 127  | 137  | 128  |
| Ardèche.....          | 81           | 63   | 71   | 78   | 99   |
| Ardennes.....         | 35           | 20   | 77   | 55   | 64   |
| Ariège.....           | 91           | 97   | 74   | 71   | 86   |
| Aube.....             | 154          | 130  | 170  | 160  | 178  |
| Aude.....             | 134          | 196  | 146  | 158  | 179  |
| Aveyron.....          | 160          | 89   | 103  | 103  | 124  |
| Bouches-du-Rhône...   | 204          | 115  | 130  | 110  | 101  |
| Calvados.....         | 12           | 13   | 26   | 35   | 33   |
| Cantal.....           | 86           | 81   | 118  | 129  | 140  |
| Charente.....         | 114          | 93   | 102  | 105  | 106  |
| Charente-Inférieure.. | 126          | 89   | 102  | 95   | 101  |
| Cher.....             | 105          | 88   | 114  | 12   | 132  |
| Corrèze.....          | 60           | 57   | 78   | 86   | 98   |
| Côte-d'Or.....        | 159          | 145  | 172  | 172  | 174  |
| Côtes-du-Nord.....    | 6            | 6    | 16   | 27   | 34   |
| Creuse.....           | 128          | 97   | 124  | 136  | 147  |
| Dordogne.....         | 91           | 78   | 89   | 83   | 91   |
| Doubs.....            | 127          | 114  | 165  | 151  | 162  |
| Drôme.....            | 97           | 62   | 67   | 64   | 59   |
| Eure.....             | 22           | 19   | 34   | 36   | 40   |
| Eure-et-Loir.....     | 77           | 55   | 80   | 99   | 105  |
| Finistère.....        | 19           | 26   | 52   | 70   | 81   |
| Gard.....             | 96           | 156  | 112  | 110  | 149  |
| Haute-Garonne.....    | 204          | 116  | 123  | 112  | 126  |
| Gers.....             | 145          | 75   | 66   | 66   | 71   |
| Gironde.....          | 217          | 206  | 220  | 197  | 197  |
| Hérault.....          | 264          | 259  | 152  | 139  | 174  |
| Ille-et-Vilaine.....  | 15           | 9    | 19   | 29   | 35   |
| Indre.....            | 87           | 84   | 96   | 97   | 93   |
| Indre-et-Loire.....   | 145          | 114  | 129  | 123  | 131  |
| Isère.....            | 122          | 94   | 112  | 116  | 111  |
| Jura.....             | 130          | 101  | 135  | 133  | 136  |
| Landes.....           | 129          | 81   | 107  | 105  | 108  |
| Loir-et-Cher.....     | 108          | 104  | 114  | 92   | 112  |
| Loire.....            | 181          | 150  | 190  | 171  | 183  |
| Haute-Loire.....      | 114          | 113  | 159  | 156  | 178  |
| Loire-Inférieure..... | 142          | 89   | 104  | 117  | 138  |
| Loiret.....           | 119          | 107  | 127  | 148  | 141  |

|                       | Vin (litres) |      |      |      |      |
|-----------------------|--------------|------|------|------|------|
|                       | 1900         | 1914 | 1922 | 1927 | 1931 |
| Lot. ....             | 97           | 68   | 78   | 65   | 82   |
| Lot-et-Garonne....    | 126          | 90   | 98   | 101  | 118  |
| Lozère. ....          | 101          | 74   | 65   | 71   | 95   |
| Maine-et-Loire. ....  | 106          | 85   | 112  | 103  | 109  |
| Manche. ....          | 8            | 7    | 9    | 10   | 14   |
| Marne. ....           | 173          | 162  | 299  | 239  | 278  |
| Haute-Marne.. ....    | 167          | 148  | 167  | 152  | 150  |
| Mayenne.....          | 14           | 9    | 15   | 19   | 19   |
| Meurthe-et-Moselle... | 143          | 113  | 180  | 149  | 144  |
| Meuse. ....           | 143          | 134  | 214  | 158  | 173  |
| Morbihan....          | 16           | 11   | 16   | 25   | 33   |
| Moselle.....          | »            | »    | 52   | 44   | 41   |
| Nièvre.....           | 104          | 109  | 154  | 142  | 165  |
| Nord.....             | 13           | 10   | 49   | 44   | 43   |
| Oise.....             | 61           | 50   | 97   | 76   | 71   |
| Orne ....             | 10           | 6    | 12   | 21   | 26   |
| Pas-de-Calais .....   | 11           | 8    | 35   | 36   | 34   |
| Puy-de-Dôme.....      | 112          | 97   | 125  | 126  | 125  |
| Basses-Pyrénées... .. | 107          | 84   | 115  | 122  | 138  |
| Hautes Pyrénées... .. | 111          | 80   | 102  | 99   | 105  |
| Pyrénées-Orientales.. | 101          | 188  | 157  | 229  | 204  |
| Bas-Rhin.. ....       | »            | »    | 45   | 41   | 42   |
| Haut-Rhin.....        | 131          | »    | 85   | 89   | 95   |
| Rhône.....            | 166          | 147  | 176  | 175  | 185  |
| Haute-Saône.....      | 148          | 129  | 239  | 206  | 207  |
| Saône-et-Loire.....   | 120          | 96   | 135  | 129  | 142  |
| Sarthe.....           | 45           | 20   | 24   | 33   | 39   |
| Savoie. ....          | 93           | 90   | 104  | 118  | 144  |
| Haute-Savoie.....     | 106          | 59   | 92   | 102  | 108  |
| Seine.....            | 255          | 152  | 191  | 195  | 195  |
| Seine-Inférieure..... | 21           | 38   | 68   | 76   | 100  |
| Seine-et-Marne.....   | 166          | 106  | 143  | 127  | 121  |
| Seine-et-Oise... ..   | 155          | 94   | 115  | 81   | 75   |
| Deux-Sèvres.....      | 105          | 77   | 96   | 97   | 93   |
| Somme.....            | 18           | 14   | 66   | 51   | 53   |
| Tarn.....             | 147          | 96   | 107  | 106  | 122  |
| Tarn-et-Garonne.....  | 129          | 76   | 67   | 69   | 89   |
| Var.....              | 173          | 142  | 123  | 132  | 148  |
| Vaucluse. ....        | 94           | 64   | 64   | 67   | 83   |
| Vendée. ....          | 114          | 54   | 59   | 53   | 56   |
| Vienne.....           | 121          | 78   | 82   | 88   | 75   |
| Haute-Vienne.....     | 108          | 99   | 137  | 140  | 154  |
| Vosges.....           | 143          | 120  | 156  | 145  | 139  |
| Yonne.....            | 122          | 72   | 100  | 102  | 113  |

La tableau précédent indique la consommation soumise au droit de circulation. Pour avoir la consommation exacte, il convient d'y ajouter les quantités de vin consommé en franchise par les récoltants. En effet, dans les pays viticoles, les propriétaires ne vendent pas tout leur vin : ils en gardent un certain nombre d'hectolitres pour leur consommation familiale et pour celle des ouvriers qu'ils emploient. Le ministère des Finances évalue la consommation en franchise d'après la différence qu'il y a entre les déclarations de récolte et les quantités de vin soumises au droit de circulation.

Cette consommation en franchise est évidemment assez forte, surtout dans les grands départements viticoles. Voici les chiffres officiels (en litres) :

|                       | 1927 | 1931 |
|-----------------------|------|------|
| Aude.....             | 207  | 187  |
| Pyrénées-Orientales.. | 144  | 99   |
| Hérault.....          | 228  | 196  |
| Gard.....             | 207  | 107  |
| Gironde.....          | 103  | 65   |
| Haute-Garonne.....    | 80   | 87   |

La consommation totale dans ces départements a dont été de :

|                       | 1927 | 1931 |
|-----------------------|------|------|
| Aude.....             | 365  | 366  |
| Pyrénées-Orientales.. | 373  | 303  |
| Hérault.....          | 367  | 370  |
| Gard.....             | 317  | 256  |
| Gironde.....          | 300  | 262  |
| Haute-Garonne.....    | 192  | 213  |

Moyenne pour la France entière :

En 1885, 75 litres;

En 1901, 153 litres;

En 1931, 125 litres,

soit 365 centilitres, ou  $\frac{1}{3}$  de litre par jour.

---

Nous donnons seulement les chiffres des départements où la consommation en franchise est très élevée. Les départements du Midi tiennent donc la tête de la consommation.

Ces chiffres montrent que, si le danger de l'alcoolisme existe en France, comme il existe partout en Europe, il tient non à la consommation du vin, mais à son trop faible usage. Si les habitants des régions viticoles se contentent du vin, ceux des régions non viticoles ne trouvant pas dans leurs boissons habituelles le réconfort puissant que donne le vin, joignent au cidre et à la bière une notable quantité d'alcool — et de mauvais alcool de betterave ou de grain — pour « faire passer », comme ils disent, ces breuvages fades et plats.

***Répartition géographique de la consommation de l'alcool  
dans les différents départements.***

Ici encore le *Bulletin de statistique et de législation comparée du ministère des Finances* fournit les chiffres souhaités. La fiscalité se porte garante de la véracité : les chiffres donnés pour la consommation de l'alcool en France sont régulièrement fournis par le ministère des Finances, puisque les boissons distillées sont frappées depuis plus d'un siècle de taxes fiscales, c'est-à-dire que leur production, leur circulation et leur consommation sont suivies de près. En marge de cette consommation visible, taxée, officielle, que nous donnons, il existe une consommation clandestine, occulte, qu'on ne peut évaluer qu'approximativement; aussi nous ne discuterons que sur les chiffres connus parce qu'ils sont officiels. Les chiffres que nous donnons représentent la quantité (en litres) consommée par habitant dans chaque département.

Le tableau suivant montre l'écart formidable qu'il y a entre le département de la Dordogne ou du Tarn-et-Garonne, par exemple, et celui de la Seine-Inférieure.

On remarque aussi que les départements à eau-de-vie naturelle (Gers, Charente-Inférieure), sont des départements de très faible consommation.

Elle est très modérée également dans la plupart des départements viticoles (Aude, Aveyron, Hérault, Pyrénées-Orientales, Dordogne, Tarn-et-Garonne, Gard); la Gironde, depuis peu, fait cependant exception.

Mais là où les statistiques deviennent vraiment inquiétantes pour l'hygiéniste, c'est quand on aborde les régions du Nord, de la Bretagne et de la Normandie. Encore les chiffres donnés sont-ils tout à fait insuffisants et doivent-ils être *plus que doublés*, si on tient compte que ces régions, pour la plupart cidricoles, sont celles où les bouilleurs de cru pullulent et où, par suite, la consommation clandestine atteint son maximum.

|                           | Alcool (litres) |      |      |      |      |      |
|---------------------------|-----------------|------|------|------|------|------|
|                           | 1900            | 1908 | 1914 | 1922 | 1927 | 1931 |
| Ain .....                 | 2,11            | 1,37 | 1,86 | 0,66 | 0,69 | 0,90 |
| Aisne .....               | 8,41            | 6,70 | 4,38 | 1,94 | 1,65 | 2,03 |
| Allier .....              | 2,02            | 1,43 | 1,85 | 0,73 | 6,71 | 1,21 |
| Basses-Alpes .....        | 2,70            | 2,06 | 1,98 | 0,34 | 0,41 | 0,45 |
| Hautes-Alpes .....        | 2,31            | 1,70 | 1,95 | 0,30 | 0,37 | 0,67 |
| Alpes-Maritimes .....     | 2,67            | 2,09 | 1,96 | 1,53 | 2,03 | 2,33 |
| Ardèche .....             | 2,08            | 1,39 | 1,53 | 0,45 | 0,43 | 0,60 |
| Ardennes .....            | 6,05            | 4,72 | 3,32 | 1,43 | 1,65 | 2,00 |
| Ariège .....              | 1,45            | 1,01 | 1,18 | 0,31 | 0,28 | 0,33 |
| Aube .....                | 4,44            | 3,08 | 3,97 | 1,52 | 1,58 | 1,81 |
| Aude .....                | 1,48            | 1,09 | 1,67 | 1,19 | 0,96 | 1,53 |
| Aveyron .....             | 1,68            | 1,08 | 1,34 | 0,40 | 0,48 | 0,55 |
| Bouches-du-Rhône .....    | 5,41            | 3,63 | 3,67 | 2,95 | 3,49 | 3,36 |
| Calvados .....            | 9,19            | 9,38 | 7,88 | 6,76 | 7,91 | 7,80 |
| Cantal .....              | 1,58            | 1,28 | 1,29 | 0,32 | 0,40 | 0,71 |
| Charente .....            | 1,68            | 1,19 | 1,43 | 2,22 | 2,91 | 4,32 |
| Charente-Inférieure ..... | 2,22            | 1,04 | 1,34 | 0,85 | 0,88 | 1,47 |
| Cher .....                | 2,58            | 1,40 | 1,83 | 0,57 | 0,87 | 1,15 |
| Corrèze .....             | 1,09            | 0,79 | 0,93 | 0,45 | 0,62 | 0,78 |
| Côte-d'Or .....           | 3,03            | 2,41 | 3,34 | 2,50 | 2,36 | 3,05 |
| Côtes-du-Nord .....       | 4,65            | 5,35 | 4,32 | 1,66 | 1,76 | 1,83 |
| Creuse .....              | 1,97            | 1,12 | 1,32 | 0,17 | 0,25 | 0,38 |
| Dordogne .....            | 1,40            | 0,84 | 1,31 | 0,48 | 0,41 | 0,45 |
| Doubs .....               | 4,81            | 2,68 | 3,60 | 0,89 | 1,11 | 1,70 |

Les villes où la consommation est la plus faible sont : Carcassonne, Béziers, Narbonne, Montluçon, Angoulême, Poitiers, La Rochelle.

Alcool (litres)

|                        | 1900  | 1908 | 1914 | 1922 | 1927  | 1931 |
|------------------------|-------|------|------|------|-------|------|
| Drôme .....            | 2,51  | 2,16 | 2,40 | 0,79 | 1,15  | 1,56 |
| Eure.....              | 1,54  | 9,56 | 7,32 | 4,59 | 4,83  | 5,37 |
| Eure-et-Loir .....     | 7,84  | 7,16 | 6,43 | 2,47 | 2,75  | 3,01 |
| Finistère .....        | 6,75  | 5,34 | 4,93 | 1,67 | 2,15  | 2,35 |
| Gard.....              | 2,97  | 2,41 | 2,41 | 1,25 | 1,37  | 1,63 |
| Haute-Garonne.....     | 2,41  | 1,61 | 2,03 | 1,52 | 1,91  | 2,27 |
| Gers.....              | 0,88  | 0,58 | 0,87 | 1,33 | 1,07  | 1,37 |
| Gironde .....          | 1,92  | 1,79 | 2,04 | 3,41 | 3,85  | 4,00 |
| Hérault.....           | 2,35  | 2,05 | 2,82 | 2,02 | 1,86  | 2,38 |
| Ille-et-Vilaine.....   | 5,32  | 5,22 | 4,30 | 3,04 | 2,96  | 2,68 |
| Indre.....             | 2,18  | 1,29 | 1,68 | 0,56 | 0,58  | 0,80 |
| Isère .....            | 3,02  | 2,03 | 2,33 | 1,26 | 1,00  | 1,18 |
| Jura.....              | 3,54  | 2,42 | 2,86 | 0,89 | 1,12  | 1,20 |
| Landes .....           | 1,06  | 0,72 | 0,88 | 0,51 | 0,46  | 0,57 |
| Loir-et-Cher .....     | 2,11  | 1,57 | 1,78 | 1,32 | 0,84  | 1,25 |
| Loire.....             | 3,32  | 2,17 | 2,66 | 1,37 | 1,46  | 1,87 |
| Haute-Loire.....       | 2,00  | 1,58 | 1,66 | 0,37 | 0,46  | 0,60 |
| Loire-Inférieure ..... | 3,45  | 2,26 | 2,42 | 1,29 | 1,68  | 2,20 |
| Indre-et-Loire .....   | 3,24  | 1,21 | 1,82 | 1,44 | 1,60  | 2,09 |
| Loiret .....           | 3,02  | 2,21 | 2,59 | 1,31 | 1,38  | 1,68 |
| Lot .....              | 1,43  | 0,88 | 1,12 | 0,48 | 0,58  | 0,62 |
| Lot-et-Garonne .....   | 1,51  | 0,72 | 1,20 | 0,98 | 0,94  | 0,95 |
| Lozère.....            | 1,50  | 1,13 | 1,27 | 0,06 | 0,07  | 0,17 |
| Maine-et-Loire .....   | 2,51  | 1,81 | 2,04 | 1,22 | 1,03  | 1,39 |
| Manche.....            | 7,11  | 7,17 | 5,48 | 4,93 | 5,01  | 5,02 |
| Marne .....            | 5,12  | 4,21 | 4,30 | 4,48 | 4,15  | 4,51 |
| Haute-Marne.....       | 3,57  | 2,20 | 3,21 | 0,85 | 0,71  | 0,99 |
| Mayenne.....           | 5,29  | 6,72 | 4,60 | 5,59 | 5,13  | 4,34 |
| Meurthe-et-Moselle...  | 4,21  | 3,08 | 3,11 | 1,58 | 1,30  | 1,65 |
| Meuse .....            | 4,51  | 3,00 | 4,00 | 1,33 | 1,18  | 1,83 |
| Morbihan...            | 4,20  | 3,49 | 3,27 | 1,23 | 1,01  | 1,11 |
| Moselle.....           | »     | »    | »    | 0,85 | 0,98  | 0,99 |
| Nièvre.....            | 2,18  | 1,29 | 1,84 | 0,66 | 0,71  | 1,01 |
| Nord .....             | 5,68  | 4,27 | 3,33 | 3,89 | 3,88  | 4,25 |
| Oise.....              | 10,64 | 7,83 | 6,95 | 2,01 | 2,01  | 2,21 |
| Orne.....              | 5,91  | 7,06 | 4,30 | 5,82 | 6,09  | 6,66 |
| Pas-de-Calais.....     | 9,09  | 7,60 | 6,73 | 5,34 | 5,38  | 5,85 |
| Puy-de-Dôme .....      | 1,99  | 1,27 | 1,77 | 1,21 | 1,14  | 1,40 |
| Basses-Pyrénées .....  | 1,84  | 1,41 | 1,52 | 0,71 | 1,06  | 1,46 |
| Hautes-Pyrénées .....  | 1,58  | 1,08 | 1,32 | 0,4  | 10,61 | 0,79 |
| Pyrénées-Orientales .. | 3,30  | 2,38 | 2,38 | 1,54 | 1,91  | 2,94 |
| Bas-Rhin .....         | »     | »    | »    | 0,80 | 0,82  | 1,76 |
| Haut-Rhin .....        | 4,91  | 3,35 | »    | 0,59 | 0,93  | 1,6  |

|                       | Alcool (litres) |       |       |       |      |       |
|-----------------------|-----------------|-------|-------|-------|------|-------|
|                       | 1900            | 1908  | 1914  | 1922  | 1927 | 1931  |
| Rhône.....            | 4,32            | 2,59  | 3,00  | 2,05  | 2,50 | 3,02  |
| Haute-Saône.....      | 3,75            | 2,26  | 3,22  | 1,34  | 1,46 | 1,78  |
| Saône-et-Loire.....   | 2,92            | 1,94  | 2,61  | 1,28  | 1,18 | 1,33  |
| Sarthe.....           | 5,31            | 5,07  | 3,77  | 2,86  | 2,43 | 2,95  |
| Savoie.....           | 1,80            | 0,98  | 1,44  | 1,78  | 0,86 | 1,30  |
| Haute-Savoie.....     | 1,77            | 0,95  | 1,69  | 0,67  | 0,57 | 0,68  |
| Seine.....            | 7,19            | 4,08  | 3,82  | 4,21  | 4,25 | 6,24  |
| Seine-Inférieure..... | 11,63           | 12,18 | 11,01 | 10,71 | 9,19 | 10,45 |
| Seine-et-Marne.....   | 8,71            | 4,32  | 4,65  | 1,83  | 2,30 | 2,72  |
| Seine-et-Oise.....    | 7,75            | 4,98  | 5,19  | 1,11  | 1,02 | 1,18  |
| Deux-Sèvres.....      | 2,07            | 1,30  | 1,57  | 0,93  | 0,73 | 0,92  |
| Somme.....            | 11,33           | 9,18  | 8,15  | 5,55  | 5,11 | 5,28  |
| Tarn.....             | 2,11            | 1,17  | 1,78  | 0,82  | 0,58 | 0,65  |
| Tarn-et-Garonne.....  | 1,86            | 0,89  | 1,47  | 0,56  | 0,45 | 0,40  |
| Var.....              | 4,14            | 2,83  | 2,77  | 1,45  | 1,48 | 1,67  |
| Vaucluse.....         | 3,27            | 2,46  | 3,44  | 1,64  | 1,54 | 2,06  |
| Vendée.....           | 1,42            | 0,70  | 0,84  | 0,28  | 0,25 | 0,39  |
| Vienne.....           | 1,65            | 0,88  | 1,10  | 0,42  | 0,56 | 0,72  |
| Haute-Vienne.....     | 1,96            | 1,18  | 1,37  | 1,22  | 1,11 | 1,39  |
| Vosges.....           | 5,79            | 3,55  | 4,08  | 1,21  | 0,91 | 1,20  |
| Yonne.....            | 2,99            | 1,38  | 1,84  | 0,95  | 0,91 | 1,13  |

*Répartition géographique comparée du vin et de l'alcool  
dans les différents départements.*

Ce paragraphe est le complément des précédents; ce qui doit attirer notre attention, c'est la comparaison de l'aire de consommation du vin et de l'aire de consommation de l'alcool. D'une façon générale, nous pouvons dire que les départements où la consommation du vin est au minimum sont ceux où la consommation des boissons distillées est maximum.

Le Nord et l'Ouest, soit 39 p. 100 de la population de la France, absorbent 68 p. 100 de l'alcool taxé et les deux tiers au moins de la production totale des bouilleurs. C'est dans cette même région du Nord-Ouest et du Nord que l'alcoolisme fait le plus de victimes. La Normandie est, de l'avis général

des hygiénistes, la province française la plus atteinte par la plaie sociale de l'alcoolisme.

Des paragraphes précédents, il résulte nettement que la consommation d'alcool par habitant est plus élevée dans les départements non vinicoles que dans les départements viticoles. Ce qui est vrai pour un département l'est aussi pour une nation tout entière; cela résulte d'une statistique utilisée par M. le ministre de l'Instruction publique dans sa circulaire du 15 août 1931. Cette circulaire dit ce qui suit : « Au Congrès pour l'avancement des sciences, il a été constaté que, dans l'Allemagne du Nord et le Danemark, la consommation d'alcool par habitant était chaque année de 8 l. 25 et 8 l. 15, alors que dans les pays viticoles elle était de : 1 litre en Italie, 2 litres en Espagne et 2 l. 50 en France. » La consommation d'alcool par habitant est donc plus élevée dans les pays du Nord, non viticoles, que dans les trois pays grands producteurs de vin.

« Lorsque les populations des pays et des régions du Nord consommeront du vin, disait en 1915 M. Raymond Brunet, directeur de la *Revue de Viticulture*, elles feront comme les populations méridionales; elles abandonneront l'alcool industriel, parce que le vin est une boisson hygiénique, réconfortante et agréable, tandis que l'alcool industriel est une boisson abrutissante et antihygiénique. »

Vers la même époque, le Docteur Bertillon disait encore : « Si l'on trouvait moyen de décider les Normands, Bretons, Picards et Flamands à prendre le goût du vin, ils n'éprouveraient pas le besoin de boire de l'alcool. Ce serait un grand avantage.

L'étude de la répartition géographique comparée du vin et de l'alcool avant et après la grande guerre montre que les prévisions de ces auteurs se sont pleinement réalisées. En effet, depuis la guerre, il est remarquable de constater que, dans les départements où le goût et la consommation du vin se sont développés dans des proportions notables, la consommation de l'alcool a considérablement baissé.

Pendant la guerre, c'est le vin qui a soutenu nos soldats en cet effort colossal; l'action heureuse du vin sur la santé physique et morale ne leur a pas échappé. De retour dans leurs foyers, les poilus ont continué à savourer leur pinard et ont introduit chez eux l'habitude d'en boire. Les réfugiés du Nord ont pris à l'intérieur du pays le goût du vin; voulant profiter de ses bienfaits, ils ont continué à en boire lorsque les circonstances leur ont permis de reprendre leur vie d'avant guerre. Aussi les chiffres sont-ils significatifs : dans l'Aisne, on buvait avant guerre 45 litres de vin et plus de 6 litres d'alcool; après guerre, on boit 120 litres de vin et seulement 2 l. 50 d'alcool. Nous résumons, d'ailleurs, ces chiffres dans le tableau suivant :

|                       | Vin et alcool en litres   |        |                           |        |
|-----------------------|---------------------------|--------|---------------------------|--------|
|                       | Moyenne<br>d'avant guerre |        | Moyenne<br>d'après guerre |        |
|                       | Vin                       | Alcool | Vin                       | Alcool |
| Aisne.....            | 45                        | 7      | 120                       | 2      |
| Ardennes.....         | 28                        | 5      | 77                        | 1,50   |
| Calvados.....         | 12                        | 9,2    | 30                        | 7,8    |
| Côtes-du-Nord.....    | 6                         | 4,50   | 25                        | 1,75   |
| Eure.....             | 20                        | 9      | 35                        | 5      |
| Finistère.....        | 20                        | 6      | 70                        | 2      |
| Ile-et-Vilaine.....   | 12                        | 5      | 30                        | 2,8    |
| Morbihan.....         | 13                        | 3,50   | 25                        | 1,15   |
| Nord.....             | 12                        | 5      | 45                        | 4      |
| Pas-de-Calais.....    | 10                        | 8      | 35                        | 5      |
| Seine-Inférieure..... | 25                        | 13     | 70                        | 9,5    |
| Somme.....            | 16                        | 10     | 55                        | 5      |

Tout porte donc à croire que l'alcoolisme, s'il existe encore dans ces départements, est en régression. Des constatations de médecins dignes de foi le signalent. C'est ainsi qu'aux Assises nationales sur les manifestations cliniques régionales de l'alcoolisme tenues à Paris en novembre 1932, le Docteur Jean Deroide, de Calais, disait, dans son rapport : « Chez nous, l'alcoolisme paraît en régression. Nous notons qu'il y a substitution aux alcools, et en particulier aux liqueurs

à essences, de vin, dont nos compatriotes régionaux ont pris le goût pendant la guerre. »

Le Docteur Lecat, de Billy-Montigny, fait les mêmes constatations. Il fait remarquer, en outre, que l'usage de la bière a diminué d'une façon importante au profit du vin, parfois dans la proportion des 3/5.

Un médecin de Brest dont nous ne pouvons nous rappeler le nom signalait également une légère régression de l'alcoolisme en Bretagne, et l'attribuait à l'augmentation de la consommation du vin. « Plutôt que d'arracher la faiblesse humaine à un de ses plaisirs les plus chers, n'est-il pas plus politique de la dériver vers un autre moins dangereux ? Tâche d'autant facilitée que le goût du vin s'est singulièrement accru depuis la guerre, puisqu'en Bretagne, où il était un luxe, les négociants en vendent trois fois plus. »

Le résumé des chapitres précédents va nous amener à une conclusion des plus intéressantes pour les hygiénistes. L'étude statistique de la production des vins, d'une part, et de la consommation de l'alcool, d'autre part, montre qu'à chaque crise viticole correspond un accroissement de l'alcoolisation du pays. Les départements et les pays où le vin est la boisson habituelle consomment beaucoup moins d'alcool que ceux où le vin n'est pas de consommation courante. Dans les régions où la boisson populaire est le vin, on boit peu d'alcool. Dans tous les pays où la boisson populaire est le cidre ou la bière, l'homme n'est pas satisfait, il lui faut quelque chose de plus corsé : il boit de l'alcool... Depuis la guerre, la consommation du vin a augmenté de 15 p. 100, celle de l'alcool a baissé de 35 p. 100. Les départements qui, après la guerre, prennent goût au vin et en boivent davantage, délaissent peu à peu d'alcool.

Les constatations irréfutables qui précèdent prouvent surabondamment que la consommation du vin peut être le meilleur remède préventif contre l'alcoolisme.

Nous concluons donc ce chapitre en disant : L'alcoolisme, dans un pays, est en raison inverse de la quantité de vin

qu'on y boit, et, aussi paradoxal que cela puisse paraître, *le vin est le meilleur antidote de l'alcoolisme.*

La hardiesse de notre conclusion surprendra peut-être de nombreuses personnes, qui nous trouveront trop jeune et trop inexpérimenté pour avoir des idées aussi catégoriques. Nous espérons mieux les convaincre en faisant connaître à ce sujet l'opinion des plus grands maîtres de la médecine française et des plus grands savants français :

*Professeur Mauriac*, professeur de Clinique médicale à la Faculté de médecine de Bordeaux. — La Pythie était bien inspirée le jour où elle disait : « Portez mes respects à Bacchus médecin. » Au  $xx^e$  siècle, savants et médecins tirent leur chapeau à leur vénéré confrère et portent témoignage de son éternelle jeunesse et de son éternelle vertu.

*Pasteur*. — Quand l'homme est contraint de se déshabituer du vin, le client perdu pour le vin est un client gagné pour l'alcool.

*Professeur Régis*, ex-professeur de Clinique à la Faculté de Bordeaux. — Rien ne prévaudra contre cette vérité démographique que l'alcoolisme, dans un pays, est en raison inverse de la quantité de vin qu'on y récolte et qu'on y boit.

*Professeur J.-L. Faure*, de l'Académie de médecine. — Rien ne vaut mieux pour combattre l'alcoolisme que d'encourager l'usage modéré du vin, car ceux qui font du vin leur boisson quotidienne échappent à l'invincible besoin de le remplacer par de l'alcool.

*Professeur F. Lagrange*, associé national de l'Académie de médecine. — Supprimer le vin, c'est condamner inexorablement l'humanité à la recherche inquiète d'équivalents toxiques.

*Professeur Vires*, professeur de thérapeutique à la Faculté de médecine de Montpellier. — Souhaitons que le vin devienne la boisson nationale. Ce jour-là l'alcoolisme pourra être considéré comme défaillant et pour toujours conjuré.

*Professeur A. Rémond*, professeur de Clinique médicale à la Faculté de médecine de Toulouse. — Le vin est l'ennemi de l'alcoolisme.

*Professeur E. Etienne*, correspondant de l'Académie de médecine. — En Meurthe-et-Moselle, lorsque la récolte a été bonne et la qualité satisfaisante, la consommation du vin augmente, par contre, celle de l'alcool diminue.

*Professeur Landouzy*, de l'Académie de médecine. — Le vin est une des meilleures armes que la France puisse opposer à l'alcoolisme.

*Professeur P. Viala*, membre de l'Institut. — L'usage modéré du vin est le meilleur antidote de l'alcool. La preuve en est donnée par nos populations viticoles, qui sont les plus sobres de notre pays.

*Professeur A. Gautier*, de l'Académie de médecine. — L'usage du vin protège contre les abus de l'eau-de-vie.

*Professeur Carnot*. — Il n'y a aucune relation entre l'alcoolisme et l'usage modéré du vin.

---

## L'ALCOOLISME, INCONNU DANS LES REGIONS VITICOLES

---

Si, comme nous le prétendons, l'usage habituel et modéré du vin est un des meilleurs moyens de lutte contre l'alcoolisme, n'y a-t-il pas lieu de craindre que cet usage du vin pour remplacer les apéritifs et liqueurs distillées n'équivaille à changer un cheval aveugle contre un borgne ? En somme, le vin n'est-il pas une boisson dangereuse à longue échéance, comme le prétendent ses ennemis, et n'y a-t-il pas à redouter l'alcoolisme vinique ? C'est une grande voix qui va répondre à cette question, celle d'un maître éminent dont le prestige jeta un grand éclat sur notre Faculté bordelaise : celle du Professeur Régis : « Je crois fermement, dit-il, que le vin ne suffit pas à lui seul pour provoquer l'alcoolisme, et je répète que j'en suis encore, au bout de trente ans, à voir un alcoolique délirant qui n'ait jamais bu que du vin ».

De nombreux médecins ont fait des enquêtes dans les régions viticoles. Citons celles du Professeur Régis pour la région bordelaise, des Professeurs Gaussel et Vires, pour l'Hérault, du Docteur Izou pour l'Aveyron, du Docteur Ducuron-Tucot pour le Gers, du Docteur Perromat pour le Saute-nais, du Docteur Dougnac pour la Gironde, et, enfin, celles de tous les praticiens qui, aux Assises nationales sur les manifestations cliniques régionales de l'alcoolisme, ont discuté la question du vin. Tous ont abouti à des conclusions analogues : « L'alcoolisme est inconnu dans les régions viticoles. »

Nous avons voulu nous-même apporter notre modeste contribution à cette étude. Il nous a paru intéressant de connaî-

tre l'état sanitaire des habitants de l'arrondissement de Narbonne, d'abord parce que c'est notre pays natal et ensuite parce que c'est la région de France, et peut-être du monde entier, où la consommation du vin naturel est la plus forte.

Dans ce but, nous nous sommes adressé à la plupart des médecins de la région, tous fixés dans le pays depuis de nombreuses années et au courant des habitudes, des défauts, de la pathologie des individus et de l'hérédité des familles. Tous se sont trouvés d'accord sur tous les points et ont fait aux questions posées par nous des réponses identiques. Avant de livrer à nos juges le résultat de cette enquête, nous les prions de croire en notre bonne foi et en celle des médecins auprès desquels nous nous sommes renseigné.

Dans l'arrondissement de Narbonne, la boisson habituelle est le vin rouge, dont la teneur en alcool varie suivant les villages envisagés. Dans la plaine située au nord de la ville, le vin titre, en moyenne, 8°5; par contre, la région sud, qui a droit à l'appellation « Corbières », boit du vin de 11 degrés. Si les statistiques donnent pour l'Aude une consommation de 1 litre par jour et par habitant, nous pouvons affirmer que les viticulteurs et ouvriers agricoles de la région de Narbonne boivent au moins 2 litres par jour, et nombreux sont ceux qui absorbent 3 et 4 litres pendant la saison chaude.

En plus du vin rouge de consommation courante, on y boit du vin de Grenache titrant 12 à 14 degrés et un vin liquoreux dit « Carthagène » dépassant souvent 16 degrés. Ces deux derniers vins font l'orgueil des propriétaires. A tout propos, ils en parlent. Pour en bien parler, il faut le bien connaître, et, par conséquent, en boire très souvent. Tout est prétexte à dégustation : la venue d'un ami ou d'une simple connaissance, les événements heureux et même malheureux, la victoire du Racing-Club Narbonnais, etc., le propriétaire n'est d'ailleurs pas seul à en boire : l'ouvrier est souvent invité à goûter ce vin supérieur et à donner son impression. Comme celle-ci est parfois longue à venir, de

nombreux verres à dégustation sont nécessaires. Bref, nous pouvons évaluer à 2 litres par semaine et par habitant la consommation de ces deux vins fortement alcoolisés.

Malgré cette grande consommation de vins de différentes sortes, la race y est forte et d'intelligence ouverte. Les enfants, à l'école, apprennent vite et bien, tous obtiennent leur certificat d'études. Devenus jeunes gens, ils s'adonnent à tous les sports, et nous pouvons même dire qu'ils obtiennent des résultats remarquables, puisque dans toutes les compétitions nationales nous les trouvons aux places d'honneur. Les hommes y sont grands, forts, alertes, et parviennent, en général, à un âge avancé sans connaître toutes les petites infirmités qui attristent la vieillesse. C'est que l'alcoolisme n'existe pas dans le pays. Tel est le résultat définitif de notre enquête.

Nous avons nous-mêmes recherché les signes prémonitoires ou les stigmates de l'alcoolisme. Pour cela, nous nous sommes adressé à certains individus de notre connaissance, gros buveurs de vins et mauvais buveurs d'apéritifs, ou à d'autres que nous a désignés l'opinion publique. Nous avons, de plus, à l'Hôtel-Dieu de Narbonne, dans le service de M. le Docteur François Bourdin (père de notre ami, le Docteur Robert Bourdin, ancien élève de l'Ecole de santé navale), interrogé des hommes d'un certain âge entrés à l'hôpital pour toute autre affection que l'alcoolisme, et qui nous ont dit être de gros buveurs de vin. Le petit nombre d'examens que nous avons faits rend presque inutile notre observation personnelle, puisqu'elle ne fait que s'ajouter à celle, beaucoup plus précise, des médecins de la région. Nous tenons cependant à déclarer que nous avons recherché chez une trentaine d'individus, buveurs avérés, les stigmates de l'alcoolisme sans les trouver. Les buveurs que nous avons examinés n'ont jamais eu de bourdonnements d'oreilles, ni de troubles visuels; pas de mouches volantes, pas de scintillements devant les yeux; pas de vertiges; pas de crampes ou de picotements nocturnes. Aux questions posées par nous : « Dormez-vous bien la nuit?

N'avez-vous pas l'impression de tomber dans un précipice? », nos malades s'étonnent et répondent souvent : « Je dors comme une *souche*. » (Cép de vigne).

Nous n'avons pas trouvé de désordres de la motilité. On ne rencontre pas chez nos paysans ces soubressauts douloureux des tendons, ces tiraillements qui réveillent brutalement les intoxiqués chroniques. Les névrites périphériques, les paralysies des extenseurs, y sont pour ainsi dire inexistantes. Tout au plus voit-on quelques sciatiques chez des personnes âgées, mais peut-on les attribuer à l'usage du vin ?

Le seul signe que nous avons remarqué chez quelques-uns, c'est le tremblement des mains quand on fait allonger le bras et écarter les doigts. Mais comment ne pas attribuer ce signe à une autre étiologie : si les travailleurs ont une écriture un peu tremblée, s'ils sont malhabiles à manier la plume, cela tient au manque de pratique, habitués qu'ils sont à manier la bêche ou à conduire la charrue.

Si nous ajoutons que, dans le service du Docteur Bourdin, nous avons vu une cirrhose d'origine indéterminée, nous aurons terminée l'énumération de nos examens personnels. En ce qui concerne les lésions gastriques et hépatiques, nous laissons la parole, ou plutôt nous allons faire connaître l'opinion des médecins que nous avons consultés et de ceux qui nous ont écrit : d'une manière générale, on peut dire que les gastrites et les cirrhoses existent, mais qu'elles sont excessivement rares; de même pour les troubles nerveux.

Le Docteur F. Bourdin, soit dans son service, à l'Hôpital, soit dans sa clientèle privée, n'a jamais vu de véritables intoxiqués. Il a bien soigné des pituites matinales et des gastrites légères, mais il n'a jamais vu ces gastrites se terminer par un ulcère grave avec perforation ou hémorragie.

Faute de temps, il n'a pu nous donner une statistique précise des cirrhoses soignées par lui à l'Hôpital. Nous tenons cependant à dire que la cirrhose signalée par nous tout à l'heure était la seule depuis deux ans. Le Docteur Denoy,

de Narbonne, nous a dit que les femmes buvaient un peu trop de vin, aussi la fréquence des gastrites chez ses malades est-elle plus grande chez les femmes que chez les hommes. Cirrhoses rares.

Le Docteur Duplessis de Pouzillac (de Narbonne), en vingt-deux ans d'exercice, a vu 5 cirrhoses, dont 3 d'origine nettement syphilitique. Sur les 2 autres, une est due au vin, et l'autre au Pernod (ce malade en buvait huit par jour et consommait très peu de vin). Ce médecin a dans sa clientèle des individus buvant 5 et 6 litres de vin par jour, et qui ne présentent aucun signe d'intoxication chronique. Le Docteur Duteil (de Narbonne) a vu 2 cirrhoses en quinze ans. Venant du Centre, il a été étonné de ne pas trouver de vrais alcooliques à Narbonne.

Le Docteur Amigues (de Peyriac-de-Mer) nous a dit « qu'il avait soigné quelques cirrhoses hypertrophiques, mais que les cirrhoses avec ascité étaient excessivement rares ».

Le Docteur Berthomieu (de Luc-sur-Orbieu) nous écrit : « Dans ma région, je n'ai jamais eu de vrais alcooliques par le vin. J'ai bien vu quelques « cuites royales », mais en trente ans, je n'ai jamais vu d'intoxication grave; la cirrhose n'existe pas. Je crois que vous pouvez soutenir votre thèse et la défendre. »

Le Docteur Monié (de Coursan) : « Installé depuis trente-cinq ans à Coursan, pays producteur de vin par excellence, j'ai pu remarquer que les accidents d'intoxication alcoolique se trouvaient surtout chez les gens absorbant d'autres boissons que le vin. Nos ouvriers, qui boivent 2 litres de vin par jour et parfois 4 pendant les vendanges, ne nous donnent jamais le spectacle d'individus roulant dans les ruisseaux, comme je l'ai vu souvent dans les régions du Nord. »

Le Docteur Rogé (de Névian) nous écrit : « Depuis quinze ans que je fais de la médecine très active, je n'ai réellement retenu que 6 intoxications alcooliques, dont 2 femmes, qui présentaient une cirrhose avec ascite. Ces 2 femmes buvaient

en moyenne 4 litres par jour. Puis 4 hommes : l'un a présenté un rétrécissement de l'œsophage avec pseudo-paralysie générale; un second a présenté du delirium tremens nécessitant son internement. Un troisième, qui buvait 6 litres de vin par jour, a présenté une cirrhose avec ascite. Enfin le quatrième, qui se contentait de 8 litres par jour, a également fait une cirrhose avec ascite.

» Voilà les quelques renseignements que je peux vous donner sur les 4.000 habitants qui se confient à mes soins. Très peu d'alcooliques quoiqu'ils boivent de vin (2 litres par jour en moyenne). »

Le Docteur Conte (de Sigean) nous écrit : « Il n'existe pour ainsi dire pas d'alcoolisme par le vin dans nos régions; je connais de gros buveurs de vin qui supportent allégrement les excès. Les alcooliques sont des buveurs d'apéritifs et sont, par contre, de mauvais buveurs de vin. Depuis quinze ans que j'exerce, je n'ai pas vu plus de 6 cirrhoses; les autres complications sont très rares. »

Le Docteur Soulagne (de Bizanet) nous écrit : « En douze ans d'exercice, je compte 3 cirrhotiques. Pour les gastrites, la fréquence est plus grande chez les femmes que chez les hommes. Les gros buveurs sont rares, et même, chez ceux qui consomment du vin en grande quantité, la mortalité est moins élevée que chez les abstinents. »

Le Docteur Carbonnel (de Canet) nous écrit : « En vingt-quatre ans d'exercice dans une clientèle comportant 4.000 âmes, j'ai vu 4 cirrhoses avec ascite chez des buveurs de vin. 3 sur 4 syphilitiques, sans cela comment expliquer que les buveurs de vin absorbant une quantité supérieure à celle absorbée par ces cirrhotiques restent indemnes de toute altération hépatique ou rénale. »

Le Docteur Lalaurie (de Cuxac) nous écrit : « En quinze ans, j'ai vu 2 cirrhoses, dont l'une provoquée par l'usage du Pernod, et c'est tout. Permettez-moi de vous signaler à l'appui de votre thèse un fait qui en dit long : Dans les chais de marchands de vin de Bercy, on emploie à peu près complè-

tement comme main-d'œuvre des ouvriers d'ici à cause de leur tempérance. »

Le Docteur Laure (d'Argelliers) nous écrit : « Rares et peu importants sont les troubles causés par le vin seul, et encore observe-t-on ces faits chez des vieillards qui ont bu longtemps et beaucoup. »

Nous regrettons que plusieurs médecins ne nous aient pas répondu : leur opinion aurait sûrement corroboré celle de leurs confrères. Quoi qu'il en soit, il ressort de notre enquête dans la région de Narbonne que l'alcoolisme y est à peu près inconnu. Nulle autre région, peut-être, compte moins d'intoxiqués chroniques; il y a évidemment quelques gastrites et quelques cirrhoses mais les troubles nerveux ne s'y rencontrent jamais, puisqu'on ne nous signale qu'un seul cas de delirium tremens. A Narbonne (Ville), sur une population de 32.000 habitants, il y a seulement 4 décès par cirrhose en 1931, et 9 en 1932.

Notre enquête, pour si peu complète qu'elle soit, s'ajoute donc à celles faites par des médecins plus expérimentés que nous et aboutit aux mêmes résultats, à savoir que l'alcoolisme est à peu près inconnu dans les régions viticoles. Nous allons voir maintenant que ce fléau n'existe pas non plus dans les « professions de vin », c'est-à-dire chez les dégustateurs et les ouvriers des chais.

Le Docteur Molinier, dans sa thèse inaugurale, a étudié d'une façon toute particulière une catégorie très intéressante d'individus : les dégustateurs, dont la charge se transmet habituellement de père en fils. « En dépit même de leur vie de bonne chère et de leurs fréquents excès de table, qui viennent s'ajouter à leurs dégustations professionnelles, on ne rencontre chez eux qu'exceptionnellement l'alcoolisme. La maladie des dégustateurs, s'il en existe une qui leur soit spéciale peut se résumer dans ce fait qu'ils sont surtout sujets, tant en raison de leur mode d'existence que de leur profession, aux maladies de bien-être (goutte, diabète, apoplexie). »

En ce qui concerne les ouvriers des chais, deux enquêtes faites par deux professeurs éminents de la Faculté de médecine de Bordeaux ont abouti aux mêmes résultats : ces ouvriers ne deviennent pas alcooliques lorsqu'ils boivent exclusivement du vin, même à des doses considérables durant de longues années.

En 1924, après son enquête, M. le Professeur Delaunay s'exprime ainsi : « L'ouvrier des vins ne présente aucune tare particulière, il est robuste, en bon état de nutrition. Il n'a pas l'embonpoint marqué du brasseur ou du débitant. Il n'a pas le facies émacié de l'intoxiqué par l'alcool industriel. Son caractère est gai et son appétit excellent. »

» Il n'existe pas de maladies propres à l'ouvrier des vins. La cirrhose du foie n'est pas plus fréquente dans cette profession que dans les autres. Au cours des années 1921-1922-1923, on a enregistré à la mairie de Bordeaux 173 décès avec le diagnostic cirrhose du foie. Parmi les décès dont la profession a été déclarée (108), il n'y avait aucun ouvrier des chais, c'est-à-dire aucun ouvrier manipulant le vin. »

En 1932, M. le Professeur P. Mauriac a fait une enquête chez ces mêmes ouvriers des vins, employés des chais, charretiers ou rouleurs. Il nous en a communiqué les résultats dans sa première leçon clinique de novembre 1932. Les ouvriers de chais, dont le travail est relativement doux, consomment 2 à 3 litres par jour; les rouleurs, les charretiers, dont le travail exige un effort plus accentué, en boivent 6 à 8.

« Un tonnelier nommé G... buvait jusqu'à 15 litres de vin par jour et a vécu jusqu'à 75 ans dans la plénitude de ses forces, sinon morales, du moins physiques.

» Un rouleur nommé R..., qui vit encore et travaille comme rouleur, est âgé actuellement de 70 ans et est encore très robuste, quoique ayant absorbé longtemps 10 litres par jour.

» Un autre rouleur, F..., âgé de 65 ans, travaille encore et absorbe aussi une dizaine de litres de vin par jour.

» Un chef rouleur, C..., buvant couramment ses 10 litres par jour, est âgé de 61 ans et vit en bonne santé dans la retraite.

» Un ouvrier de chai, L..., travaille encore dans les chais à de menus travaux, et, quoique âgé de 76 ans, n'est jamais absent pour cause de maladie. Cet ouvrier, il y a quelques mois seulement, fut trouvé étendu entre les brancards de sa brouette, où il se débattait en état d'ivresse manifeste.

» Un ouvrier de chai nommé G..., à l'âge de 60 ans, buvait encore 12 à 15 litres de vin par jour. Il est mort, dit-on, pour avoir été privé, par cessation de son travail, de sa ration habituelle de vin. »

Ces cas ne sont évidemment pas limités à l'énumération qui précède. Ils ont jailli à la mémoire au moment de cette enquête, et un effet d'attention pourrait les multiplier considérablement. Quoi qu'il en soit, il est reconnu dans le monde des chais que plus un homme travaille de peine, plus il peut boire impunément; qu'un homme qui travaille beaucoup peut boire sans être incommodé, plus qu'un homme qui mange peu; qu'à la cessation du travail, le soir, il est rare de voir des hommes vraiment ivres; que les hommes de chai, en général, ne sont pas des fervents de boissons alcooliques à haut degré. Le « bistrot » n'a pas souvent leur visite, et, leur travail fini, ils rentrent sagement chez eux sans faire de station chez lui.

C'est donc un fait avéré : l'alcoolisme par le vin n'existe pas chez ceux qui le consomment à doses modérées; exceptionnellement des doses formidables n'ont pas intoxiqué ceux qui les absorbaient, ce qui prouve que certains individus ont une tolérance tout à fait remarquable pour le vin.

Dans l'impossibilité où nous sommes de donner des statistiques sur la mortalité par l'alcoolisme (car ces statistiques n'existent pas en France), nous allons étudier dans les chapitres suivants l'influence du vin sur la mortalité en général, sur la longévité, sur les résultats des conseils de révision, sur la folie alcoolique et sur les suicides. Nous comparerons ensuite ces résultats à ceux obtenus par la prohibition américaine, et nous pourrions conclure encore que, pour combattre l'alcoolisme, rien ne vaut mieux que le bon vin naturel.

## LE VIN ET LA MORTALITE

---

En 1908, après une enquête portant sur la France entière, M. Louis Jacquet avait remarqué que la mortalité était plus élevée dans les régions non vinicoles consommant toutes sortes de boissons distillées que dans les régions vinicoles grande consommatrices de vin. Il en avait conclu que, si l'alcool a une influence indiscutable sur la mortalité, le vin, par contre, exerce une influence heureuse sur l'état sanitaire des régions qui en boivent.

En 1932, il ne peut pas en être autrement, les statistiques le prouvent. La mortalité, pour 100.000 habitants, a été en France de 158 en 1932. Nous allons comparer ce chiffre à la moyenne des départements grands producteurs et grands consommateurs de vin, nous les mettrons ensuite en parallèle avec le chiffre moyen des départements non vinicoles.

Auparavant, nous sommes heureux de signaler que notre ville natale, Narbonne, ville où la consommation du vin est la plus forte du *monde entier*, a une mortalité un peu inférieure à la moyenne de la France : 157 au lieu de 158.

Aude : 158;

Hérault : 146;

Gard : 158;

Pyrénées-Orientales : 137;

Basses-Pyrénées : 154;

Lozère : 156;

Tarn : 160;

Gironde : 171.

Nous voyons donc qu'à part le Tarn, où la mortalité est légèrement supérieure à la moyenne et la Gironde, tous les autres départements jouissent d'un état sanitaire enviable, et principalement les Pyrénées-Orientales et l'Hérault. Le

chiffre élevé de la Gironde semble s'expliquer par la présence dans ce département de nombreux ports de commerce où les statistiques sont augmentées par les décès soit d'ouvriers, soit de marins étrangers. Nous verrons plus loin que la Gironde est réputée pour le nombre de ses octogénaires. Il serait donc paradoxal que ce département, où la longévité est très grande, ne jouisse pas du même état de santé que les autres régions vinicoles.

Calvados : 179;  
Côtes-du-Nord, 177;  
Ille-et-Vilaine : 183;  
Eure : 175;  
Eure-et-Loir : 171;  
Manche : 183;  
Mayenne : 175;  
Sarthe : 176.

Ces chiffres sont édifiants : il est indéniable que les régions à cidre sont beaucoup plus alcoolisées que les régions à vin.

Le vin semble donc préserver de l'alcool.

Les statistiques étrangères confirment celles de la France.

ITALIE. — L'éminent sous-secrétaire d'Etat pour l'Agriculture d'Italie, M. Marescalchi, a publié une étude sur la mortalité par alcoolisme en Italie, dont nous extrayons la statistique suivante :

*Mortalité par alcoolisme chronique par 100.000 habitants :*

|                        |     |                       |     |
|------------------------|-----|-----------------------|-----|
| Umbria .....           | 5,8 | Piemonte .....        | 4,7 |
| Lozio .....            | 3,9 | Liguria .....         | 6,1 |
| Abbruzzi e Molise .... | 4,9 | Lombardia .....       | 3,3 |
| Publie .....           | 0,8 | Venezia Tridentina .. | 4,2 |
| Campania .....         | 1,2 | Veneto .....          | 4,6 |
| Basilicata .....       | 0,8 | Venezia Giulia e Zara | 2,9 |
| Calabria .....         | 0,9 | Emlio .....           | 4,1 |
| Sicilia .....          | 0,7 | Toscana .....         | 2,3 |
| Sardegna .....         | 2,6 | Marche .....          | 7,1 |

Ensemble du Royaume : 3,2.

Il est remarquable de constater que les provinces méridionales de l'Italie (à part Abbruzzi) et les îles, qui sont, en même temps que les plus grosses productrices, les plus fortes consommatrices de vin, sont celles où la mortalité par alcoolisme chronique est la plus basse.

(L'Italie méridionale comprend : Abbruzzi, Campania, Puglie, Basilicata, Calabria et les deux îles Sicile et Sardaigne.)

Les Italiens, comme les Français, sont donc préservés de l'alcool par le vin.

ESPAGNE. — Le Docteur Decref, membre de l'Académie de médecine de Madrid, écrit ce qui suit : « Dans notre pays, nous voyons que l'alcoolisme est beaucoup moindre dans les provinces où l'on boit du vin que dans les autres où la consommation du vin est presque nulle. Dans la grande province vinicole de l'Andalousie, où l'on fait une grande consommation de vin, on trouve seulement 80 par 100.000 habitants, de mortalité. Par contre, dans les provinces du Nord de l'Espagne, dont les habitants ne sont pas des buveurs de vin et où l'on boit du cidre et des liqueurs, la mortalité est de 220 par 100.000 habitants. »

Le Docteur Decref attribue donc à l'alcoolisme la majoration du taux de la mortalité : les buveurs de vin sont encore ici préservés de l'alcool.

ROUMANIE. — MM. les Docteurs Daniel, sénateurs à Bucarest, et Ch. Laugier, médecin inspecteur à Craiova, ont publié récemment une statistique très intéressante sur la morbidité dans deux régions très différentes. Dans l'une (Dragasani), on n'y boit que du vin; dans l'autre (Ocna), on ne boit pas de vin, mais de l'eau-de-vie de prunes.

La morbidité dans la région à vin a été de 49,8 p. 100; pour la région à eau-de-vie, de 34 p. 100. La moyenne générale pour la Roumanie étant de 22,5 p. 100.

De ce qui précède nous nous croyons autorisé à dire que, comme dans les autres pays, le vin exerce une influence heureuse sur la santé, il augmente la résistance aux maladies.

## LE VIN ET LA LONGEVITE

---

L'action défavorable du vin sur la longévité est considérée par les antialcooliques comme une vérité absolue. Or, le simple examen des faits oblige à constater l'inexactitude d'une telle affirmation; les populations qui consomment régulièrement du vin n'ont rien à envier aux autres populations, elles ne sont pas intoxiquées, elles aiment la vie et vivent longtemps. De tout temps, on a remarqué que l'on rencontre de nombreux octogénaires dans les pays de vignobles, ces vieillards y sont robustes et actifs. De nombreuses statistiques, françaises et étrangères, permettent de réfuter les accusations portées un peu trop à la légère contre notre boisson nationale.

*En France.* — Nous citerons tout d'abord les statistiques de notre ami, le Docteur François Dougnac, parce qu'elles sont les plus récentes et les plus conformes à la vérité. Le Docteur Dougnac a voulu comparer la longévité dans les pays où l'on boit du vin et dans ceux où l'on boit autre chose que du vin. Ses recherches ont porté sur la Gironde, le Finistère, le Calvados, la Somme et les Ardennes, et plus spécialement sur de petites communes, où la population est surtout formée d'individus qui y ont toujours vécu et qui consomment surtout la boisson habituelle de la région (vin, bière ou cidre). Dans les grands centres, en effet, les apéritifs sont absorbés en quantité beaucoup plus importante et peuvent contribuer à fausser les résultats. Dans les petites agglomérations, d'autre part, les erreurs inhérentes à toute statistique sont évidemment moindres que dans les grandes.

Les résultats de son enquête, basée sur le nombre des élec-

teurs inscrits et sur le nombre total des habitants, peuvent se résumer comme il suit :

*Sur 100 habitants :*

21,637 ont plus de 60 ans, et 8.713 plus de 70 ans dans les régions à vin;

16.563 ont plus de 60 ans, et 6.858 plus de 70 ans dans les régions à bière;

13,394 ont plus de 60 ans; et 5,404 plus de 70 ans dans les régions à cidre.

*Sur 100 électeurs inscrits :*

27,742 ont plus de 60 ans, et 10,767 plus de 70 ans dans les régions à vin;

24,006 ont plus de 60 ans, et 9,393 plus de 70 ans dans les régions à bière;

18,552 ont plus de 60 ans, et 6,395 plus de 70 ans dans les régions à cidre.

De cette enquête, il ressort, en outre, que la proportion des électeurs nonagénaires et centenaires est plus grande

*Régions à vin .*

de 80 à 90 ans : 1,878 p. 100;

de 90 à 100 ans : 0,092 p. 100;

*Régions à bière .*

de 80 à 90 ans : 1,670 p. 100;

de 90 à 100 ans : 0,0208 p. 100;

*Régions à cidre :*

de 80 à 90 ans : 0,887 p. 100;

de 90 à 100 ans : 0,0013 p. 100.

Le vin conserve donc mieux les vieillards que la bière, et surtout que le cidre; la bière est une meilleure boisson que le cidre, tout en étant très inférieure au vin.

Nous souhaitons de tout cœur au Docteur Dougnac que le vin, dont il est un des plus brillants défenseurs, lui assure une verte et longue vieillesse.

La longévité, dans la région Bordelaise, et particulièrement en Médoc, a été constatée depuis de nombreuses années. En 1905, le Docteur Vasey a été délégué à Bordeaux par le journal anglais *The Lancet*, pour étudier sur place les vins et les procédés de vinification. Il a été frappé de trouver dans la région de nombreux vieillards droits et solides, buvant régulièrement du vin et travaillant jusqu'à un âge très avancé. Aussi a-t-il pu écrire dans son journal : « La santé générale serait incontestablement meilleure si l'usage du claret, léger et agréable, remplaçait l'absorption des spiritueux à fort degré alcoolique. Il est parfaitement reconnu que dans les contrées où le vin ordinaire est la boisson principale, la population, qui est satisfaite d'un pareil breuvage, simple mais pourtant généreux, a des penchants sobres, jouit d'une bonne santé et ne subit pas les influences démoralisatrices des boissons alcooliques. Or, dans notre pays, on pourrait bénéficier des mêmes avantages par suite de la qualité du vin rouge léger de Bordeaux. »

En 1907, le Professeur Arnozan écrit, dans le *Journal de médecine de Bordeaux* : « La longévité en Médoc est souvent constatée et le nombre des octogénaires y dépasse celui que donnent les statistiques comme chiffre moyen des vieillards dans la population française. »

En 1929, M. Cordier, maire de Saint-Julien-Beychelle, dans la Gironde, vient de prouver par des statistiques officielles que l'on vit longtemps « au Pays du bon vin ». Des statistiques aussi édifiantes méritent d'être connues. Dans 57 communes du Médoc, représentant une population de 69.855 habitants, on trouve :

4.732 habitants âgés de 60 à 65 ans,

soit, pour 100.000 : 6.529;

3.492 habitants âgés de 66 à 70 ans,

soit, pour 100.000 : 5.000;

|                                      |
|--------------------------------------|
| 2.601 habitants âgés de 71 à 75 ans, |
| soit, pour 100.000 : 3.724;          |
| 1.974 habitants âgés de 76 à 80 ans, |
| soit, pour 100.000 : 2.826;          |
| 950 habitants âgés de 81 à 85 ans,   |
| soit, pour 100.000 : 1.300;          |
| 354 habitants âgés de 86 à 90 ans,   |
| soit, pour 100.000 : 506;            |
| 110 habitants âgés de 91 à 95 ans,   |
| soit, pour 100.000 : 157;            |
| 13 habitants âgés de 96 à 100 ans,   |
| soit, pour 100.000 : 18;             |
| 1 centenaire.                        |

Au Médoc, le chef-lieu d'arrondissement, comme la plupart des chefs-lieux de canton, comptent 9 habitants âgés de 90 à 100 ans, dans une commune on en trouve jusqu'à 16.

Ces statistiques des grands âges dans le Médoc sont encore plus frappantes lorsqu'on les rapproche des chiffres donnés par la *Statistique générale de la France* pour le recensement de 1921.

| Âges                | Par                                 | Par                        |
|---------------------|-------------------------------------|----------------------------|
|                     | 100.000 habitants<br>France entière | 100.000 habitants<br>Médoc |
| 60 à 64 ans.....    | 4.661                               | 6.259                      |
| 65 à 69 ans.....    | 3.644                               | 5.000                      |
| 70 à 79 ans.....    | 4.359                               | 6.550                      |
| 80 ans et plus..... | 1.053                               | 1.981                      |

La commune de Saint-Julien-Beychellé, où la population est de 1.272 habitants, a célébré en 1929, en un même jour de fête dit « de la longévité », une noce de diamant et treize noces d'or, c'est-à-dire quatorze ménages unis et bien portants depuis plus d'un demi-siècle qu'ils consomment du vin. « Et, dit le Docteur Eyraud (de Langon), secrétaire général des « Médecins Amis du Vin », à sa propriété de faire vieillir, le vin de Bordeaux doit donc avoir encore la vertu

de donner bon caractère, car, pour ne pas divorcer avant 50 ans au moins, il faut avoir eu patience, douceur et bonté, et cela ne le trouve-t-on pas en vidant bien souvent une bonne bouteille, qui contient toujours au fond la sagesse!... »

Il est infiniment probable que ces Médocains sont plus sobres que ces Bretons et ces Normands dans le corps de qui, au dire de Mme de Sévigné, « il passe autant de cidre et d'eau-de-vie que d'eau sous les ponts ». On peut être certain, également, que le vin qu'ils absorbent n'a qu'une parenté lointaine avec ces vins de coupage « standardisé » qu'ont livrés trop longtemps à leur clientèle de grandes maisons à succursales multiples, et qui ont fini par altérer le goût du public en l'habitant aux vins n'ayant réellement ni bouquet, ni saveur propre.

Quoi qu'il en soit, les 4.300 octogénaires des 57 communes du Médoc sont là pour fournir l'illustration la plus éclatante que, sur le sol béni de la vigne bordelaise, la longévité est plus forte que dans n'importe quel autre pays. Les partisans de l'abstinence ou du régime sec apprendront ainsi à connaître que, si l'alcoolisme est un péril mondial, le vin est le meilleur élixir de longue vie qui fut jamais inventé.

En janvier 1930, M. J. Alquier, directeur de la Société scientifique d'hygiène alimentaire, dans un rapport qu'il présenta à l'Académie d'agriculture, établit, avec des chiffres à l'appui, qu'en France les buveurs d'eau (il y en a quelques-uns d'incorrigibles) vivent en moyenne, 59 ans, et les buveurs de vin 63 ans.

Le Docteur Izou a fait, en 1907, dans sa thèse inaugurale, une statistique pour le canton de Marcillac (Aveyron), dont les habitants ne consommaient en dehors du vin, aucune boisson alcoolique : « Ils ignorent l'absinthe et les apéritifs, ne prennent de café que le dimanche et y mêlent rarement de l'eau-de-vie. C'est au vin seul qu'ils demandent les satisfactions gustatives et les forces que l'on a coutume de demander à l'alcool. Mais, s'ils ne boivent que du vin, il faut, sans crainte d'être taxé d'exagération, évaluer à 3 litres

au moins la quantité consommée par jour et par individu dans tout le canton. Mais, si l'on retranche les enfants, qui ne boivent pas du tout, les vieillards (et ils sont nombreux), qui, ne fournissant plus de travail, n'éprouvent plus le besoin de boire beaucoup de vin, les femmes, qui, à part de rares exceptions, boivent moins que les hommes, on arrive à admettre qu'en moyenne un homme de 26 à 60 ans boit dans sa journée 4 l. 1/2 de vin. »

De son travail, il découle que, pour l'année 1905, sur 157 morts : 73 avaient un âge dépassant 70 ans; 19 compris entre 65 et 70 ans; 12 entre 60 et 65. Il y a donc eu à Marcillac 104 individus sur 157, qui sont parvenus à la vieillesse, soit 66 p. 100.

« Or, d'après les tableaux de survie à chaque âge, ce chiffre serait pour la France de 33 p. 100, au lieu de 66 p. 100. Un tiers seulement des nouveau-nés aurait chance d'atteindre sa 60<sup>e</sup> année. A Marcillac, il semble donc que 2 habitants, sur 3, aient ce privilège. » (Dougnaç.)

Le Docteur Izou conclut ainsi : « Il est donc certain que, malgré la grosse consommation de vin, on arrive, dans la région de Marcillac, à des âges très avancés, et l'on peut conclure, en thèse générale, qu'on n'y meurt guère avant 70 ans. » Cela montre clairement, une fois de plus, que la toxicité du vin n'existe pas et que, même en abusant de cette boisson, si l'on a bien soin de s'abstenir d'essences ou d'apéritifs de mauvaise qualité, on ne s'expose pas à abréger ses jours.

Dans un travail récent, primé d'ailleurs par l'Office international du Vin, le Professeur A. Pousson, Professeur honoraire à la Faculté de médecine de Bordeaux, écrit : « L'état civil des régions de la France où l'on cultive la vigne et où, en conséquence, on use largement de son produit, montre que la morbidité n'y est pas plus grande qu'ailleurs et que la vie n'y est pas plus courte. A l'appui de cette dernière affirmation, je rapporterai l'extrait d'un livre ayant pour titre : *Galerie des Centenaires anciens et modernes*.

Dans cet ouvrage, Charles Lejoncourt a fait le relevé des centenaires et ultra-centenaires décédés en France pendant une période de 14 ans, il en ressort que ce sont les pays producteurs de vin, la Gironde, la Dordogne, le Lot, le Gers, où la longévité atteint son maximum. En prolongeant la vie des vieillards, l'usage du vin ne leur a pas enlevé la puissance procréatrice, puisque l'un d'eux, Jean Mansard, avait épousé 10 femmes, lui ayant donné des enfants, même la dernière âgée de 18 ans, avec laquelle il s'était marié dans sa 99<sup>e</sup> année. »

A côté de ces documents statistiques, qu'il nous soit permis de placer une anecdote. Un jour, un ministre visitait un chef-lieu de canton. On lui montre un vieillard approchant de la centaine. Le maire en profita pour faire l'éloge de ses administrés, vanta leurs vertus et, parmi elles, leur sobriété, disant que le citoyen qu'il lui présentait n'avait jamais bu que de l'eau; et, comme il demandait au vieillard de confirmer son dire : « Ah! oui, Monsieur le Ministre, j'avons jamais bu de vin de notre vie; je ne sais point si c'est la cause que je suis devenu si vieux, mais je peux vous dire que mon frère, qu'a ben trois ans de plus que moi, n'a jamais bu que du vin. Il serait ben venu vous saluer s'il n'avait pas été aussi saoul à cette heure!... » Tête du ministre et, surtout, du maire...

L'influence du vin sur la longévité, où plutôt sur la durée de la vie des cobayes, est également très favorable. Nous devons à MM. Hédon et Ross une documentation expérimentale particulièrement intéressante à ce sujet : Ils ont soumis des cobayes à l'ingestion quotidienne d'une certaine quantité de vin, en conservant des témoins de même espèce, recevant la même alimentation, le vin excepté. Les uns et les autres sont placés dans les mêmes conditions de nourriture, d'habitat, d'âge, d'hygiène. Ils faisaient absorber à ces animaux une quantité de bon vin rouge à 9 degrés (non étendue d'eau), qui correspondait, pour un homme de 70 kilos, à 2 litres par jour. Ils ont constaté, que les couples de cobayes

soumis au vin donnaient des portées de 7 à 8 individus contre 4 à 3 chez les témoins. La mortalité des ascendants, au bout de neuf mois d'expérience, a été de 12,5 p. 100 pour les viniques, et de 50 p. 100 pour les témoins; la mortalité des descendants a été nulle pour les viniques, de 25 p. 100 chez les témoins.

On voit donc que le vin, même à doses assez élevées, a prolongé l'existence des cobayes, qui en ont absorbé et de leurs descendants. Ces expériences n'ont peut-être pas une force démonstrative suffisante au point de vue de l'action du vin sur la longévité de l'homme, mais nous avons cru bien faire de les signaler.

La longévité des buveurs de vin n'est pas seulement reconnue en France, de nombreux médecins et auteurs étrangers ont fait des constatations analogues.

*En Espagne*, les médecins de la célèbre ville andalouse de Xérès, dont les vins sont universellement connus, ont fait l'observation, devenue proverbiale, que les arrimeurs des caves qui, pendant leur journée de travail, boivent du meilleur vin autant qu'il leur plaît, parviennent à atteindre une grande longévité et sont à même de continuer leur lourd métier jusqu'à une limite d'âge très avancée.

*En Allemagne*, pays à bière, les buveurs de vin, s'ils y sont rares, vivent plus longtemps que les autres. C'est ce qu'il ressort d'une enquête faite par l'*Illustrierte Wein Zeitung* en décembre 1930. L'enquête de l'auteur auprès des autorités communales des régions viticoles de l'Ahr, de la Nahl, du Palatinat, de Souabe, de la Moselle, Sarre et Ruwer, a prouvé d'une façon absolue et frappante la grande valeur sanitaire du vin... même allemand! Elle démontre que c'est précisément dans les contrées vinicoles allemandes, où l'on boit généralement du vin, que vivent les gens les plus âgés, qui, tout en gardant leur vigueur jusqu'à un âge très avancé, s'acquittent de pénibles occupations. Au contraire, la population industrielle et des grandes villes, qui boit plutôt de la bière ou observe le régime de l'abstinence, est plus vite usée.

L'auteur, donnant plusieurs pages de chiffres, nous nous bornerons à citer ses conclusions : « Non seulement l'âge de la population qui boit du vin est de beaucoup supérieur à la moyenne, mais encore les âges élevés sont beaucoup plus nombreux dans les régions viticoles que dans les grandes villes et dans les cités industrielles. Si, d'après la statistique du Reich, sur 1.000 décès il y en a seulement 35 de 70 ans, 18,7 de 80 et 3,7 de 90 ans, ces chiffres sont de beaucoup dépassés par les populations consommatrices de vin. Les noces d'or ne sont pas rares dans les régions vinicoles, et les noces de diamant suivent presque le rythme des noces d'or dans les grandes villes<sup>2</sup>. »

*En Amérique* (avant la prohibition), Raymond Pearl, directeur de l'Institut de biologie de l'Université John Hopkins a constaté que la longévité est plus grande chez les buveurs modérés que chez les abstinents. Son enquête, basée sur les tableaux fournis par les compagnies d'assurances sur la vie, a par contre, établi avec certitude que l'abus des boissons abrège l'existence.

*En Angleterre*, l'enquête du British Medical Association, publiée en 1880, a porté sur 4.234 individus et a montré que les buveurs modérés de vin sont de beaucoup ceux qui vivent le plus vieux (63 ans au lieu de 53 pour les ivrognes, et de 59 pour les demi-abstinents) (cité par le Docteur Dougnac).

*En Belgique*, le Docteur Mahillon, dans le *Journal médical de Bruxelles* (n° 5 de 1910), arrive, pour la Belgique, à des conclusions identiques. Ses recherches ont porté sur 2.000 personnes prises au hasard parmi 40.000 représentants de toutes les professions, de toutes les classes sociales. Là encore, on trouve des longévités bien plus nombreuses parmi ceux qui faisaient du vin un usage raisonnable que chez les parfaits abstinents (cité par le Docteur Dougnac).

---

L'auteur prétend qu'en Souabe (Wurtemberg) le vin est considéré comme boisson nationale. La plupart des habitants en boivent de 2 à 4 litres par jour.

Toutes ces statistiques, toutes ces citations, toutes ces enquêtes, nous font conclure :

1° Dans les pays de vignobles, où l'on boit du vin naturel et où l'on en boit même largement, les exemples de longévité ne sont pas rares;

2° Dans tous les pays, sous tous les climats, les buveurs de vin vivent plus longtemps que les abstinents et que les buveurs de bière ou de cidre.

« Le vin est donc la plus saine et la plus hygiénique des boissons. »

Nous ne pouvons terminer ce chapitre sans signaler que le grand chimiste Chevreul, qui est mort à 103 ans, était un œnologue et un œnophile, il buvait du vin.

Il nous est, en outre, particulièrement agréable d'écrire que nous avons aujourd'hui, en France, un des plus beaux exemples de longévité en la personne de M. le Docteur Guéniot, Doyen de l'Académie de médecine, Président des « Médecins Amis du Vin ». Le Docteur Guéniot, qui, en novembre 1933, est entré dans sa 102<sup>e</sup> année, déclare que son élixir de longue vie est le vin naturel (cru de qualité) dont il boit encore 1/2 litre par jour, au moment des repas : « J'en use chaque jour à mes repas avec un réel profit, mais jamais en dehors. »

## LE VIN ET LE CONSEIL DE REVISION

---

Si dans les régions vinicoles la mortalité est moins grande que dans les autres, si l'existence y est plus longue, c'est sans aucun doute que la race y est plus forte à tous les stades de la vie; les jeunes gens, donc, doivent y être plus vigoureux que dans les autres régions. Nous allons le prouver.

Les résultats du conseil de révision montrent que le nombre des conscrits aptes au service armé est plus élevé chez les buveurs de vin que chez les autres, les buveurs de cidre en particulier. De nombreux auteurs ont été frappés par ce fait. Le Docteur Amerlink disait en 1913 : « C'est au conseil de révision, en France, qu'on a pu constater que, parmi les jeunes gens appelés au service militaire, les plus vigoureux, les plus grands, les plus sveltes, les mieux développés, les plus alertes, les plus souples, étaient ceux des régions vinicoles. Nous savons aussi quel déchet produisent les grands centres, où l'on consomme le plus d'apéritifs, et les cantons, où l'on abuse du calvados et autres produits nuisibles. »

M. Raoul Brunon (correspondant national de l'Académie de médecine), dans une communication qu'il fit au sujet de l'alcoolisme en Normandie devant la docte assemblée, disait : « Les conséquences de l'alcoolisation des enfants et des adolescents sont multiples, mais la plus frappante est l'abaissement de la taille. Les conseils de révision donnent sur ce point des renseignements indiscutables. Les hommes de 1 m. 48 ne sont pas rares; si autrefois la Normandie était la source principale des régiments de cuirassiers, aujourd'hui, les jeunes soldats entrent dans des régiments normaux, et

il est fréquent d'observer chez eux le tremblement alcoolique. »

En novembre 1929, après une enquête qu'il fit sur la population de la Bretagne, M. Ludovic Naudeau écrit ce qui suit : « Les conseils de révision donnent en Bretagne un gros déchet; ils signalent l'atteinte de la race, le nombre accru des malingres, des tarés et des tuberculeux. Parmi ceux qui sont reconnus aptes au service militaire, beaucoup n'ont pas assez de vigueur pour supporter un entraînement cependant moins rude qu'autrefois, et de plusieurs côtés de nombreux médecins ont signalé que les recrues n'étaient pas assez robustes pour faire, équipées, les étapes nécessaires pour se rendre à leur camp d'instruction. »

Dans le *Journal des Praticiens* du 22 mars 1930, M. le médecin-capitaine Louis Dano, qui, au cours de plusieurs séances de conseils de révision, a lui-même examiné des jeunes gens de diverses régions de la France, écrit ceci : « Au cours de quelques tournées de révision en Loire-Inférieure, nous avons été frappé d'observer une différence dans la valeur physique des conscrits selon qu'ils étaient du nord de la Loire, pays à cidre, ou du sud de la Loire, pays à vin. Le pays au nord de la Loire produit principalement du cidre; on y consomme aussi beaucoup d'alcool. Les conscrits y sont moins robustes, moins spontanés d'allure, moins harmonieux de forme; les déformations squelettiques, les tares, sont plus nombreuses, et ils semblent porter comme lourdement la vie. De la jeunesse ils n'ont ni le charme, ni la grâce; les regarder est attristant.

Par contre, au sud de la Loire, les jeunes gens sont pleins d'entrain, et de leurs êtres joyeux émane comme un trop-plein de vie. Souvent les lignes sont d'une belle venue, la musculature de qualité, et l'ensemble donne une impression d'équilibre harmonieux. Ici, on récolte et on honore le vin; aussi la consommation d'alcool reste-t-elle au second plan. Ces constatations ne sont pas le fait d'un hasard; déjà antérieurement un médecin l'avait noté et, de tradition cons-

tantè, les pays aux crus renommés ont fourni avec un déchet moindre les meilleures recrues. Impressions que confirme d'ailleurs la statistique : dans les pays à vin, le nombre des jeunes gens pris bons en 1928 est de 70,8 p. 100; dans les pays sans vin, 64,5 p. 100! »

Nous voyons que, d'après les statistiques du Docteur Dano, la différence en faveur des buveurs de vin serait de 6,3 p. 100. Est-ce une simple coïncidence ou bien l'alcool d'un côté, le vin de l'autre, seraient-ils pour quelque chose dans cette différence?

C'est ce que le Docteur Dougnac, toujours à la recherche de la vérité, a voulu savoir en 1932.

Pour éclaircir la question, il a pris comme termes de comparaison :

1° Trois régions militaires du Midi : Montpellier, Toulouse et Bordeaux. Ce premier groupe comprend 17 départements, tous vinicoles : Aude, Aveyron, Hérault, Lozère, Pyrénées-Orientales, Tarn, Ariège, Haute-Garonne, Gers, Lot, Lot-et-Garonne, Charente-Inférieure, Gironde, Landes, Basses-Pyrénées, Hautes-Pyrénées.

2° Trois régions militaires du Nord-Ouest : Rouen, Le Mans et Rennes. Ce deuxième groupe comprend 11 départements, tous non vinicoles.

Le premier groupe boit donc presque uniquement du vin; le deuxième groupe boit du cidre, qu'il fait couler soit avec de l'eau-de-vie, soit avec du calvados.

Le Docteur Dougnac a obtenu, toutes proportions gardées, une différence en faveur des régions à vin de 7,1 p. 100. Si nous rapprochons ce chiffre de celui obtenu par le Docteur Dano, nous sommes obligé de convenir qu'ils sont très rapprochés; nous pouvons donc conclure que ce n'est pas une simple coïncidence, mais que cette différence manifeste en faveur des régions méridionales tient au vin.

Le vin fournit donc à la France le plus grand nombre, les plus vigoureux et les meilleurs de ses soldats; la Grande Guerre l'avait bien d'ailleurs démontré avant nous. Aussi

nous pourrions dire avec le Docteur J. Guyot : « La vigne est la plante patriote par excellence, elle mériterait l'honneur de devenir la plante nationale. »

---

MM. les Docteurs Daniel et Laugier ont donné pour la Roumanie les résultats suivants : En 1927, ont été ajournés ou réformés dans la zone de Dragasani (région à vin), 16 p. 100 du contingent; ont été réformés ou ajournés à Oena (région sans vin), 31 p. 100. La moyenne du pays étant de 29 p. 100, la différence en faveur des régions vinicoles serait donc encore plus grande qu'en France.

---

## LE VIN ET LA FOLIE ALCOOLIQUE

---

Les détracteurs du vin prétendent que son abus conduit très souvent à la folie. Nous allons prouver au contraire que la folie alcoolique est excessivement rare chez les buveurs de vin.

Le Docteur Lunier, médecin inspecteur d'hygiène sociale, étudiant le rôle des boissons alcooliques dans l'étiologie de la folie alcoolique, est arrivé aux conclusions suivantes :

1° Dans les départements qui ne récoltent ni vin, ni cidre, mais produisent de l'alcool, la proportion des cas de folie de cause alcoolique est de 22,21 p. 100 chez les hommes et de 4,34 p. 100 chez les femmes.

2° Dans ceux qui ne produisent ni vin ni alcool, mais récoltent du cidre, la proportion est de 28,53 pour les hommes et de 9,18 pour les femmes.

3° Dans ceux qui récoltent du vin et de l'alcool de vin, la proportion est de 44,40 chez les hommes; les maladies mentales consécutives aux excès de boissons sont infiniment rares chez les femmes.

4° Le chiffre relatif des folies alcooliques est donc plus grand, toutes choses égales d'ailleurs, dans les départements qui récoltent et consomment du cidre et moins grand dans ceux qui récoltent et consomment du vin.

Il était intéressant pour nous de savoir si, dans la région où la consommation du vin est la plus forte de France et du monde, on y trouvait des cas de folie alcoolique. Pour cela, nous avons demandé à Mme la Doctoresse Piquemal, directrice de l'Asile départemental de l'Aude, à Limoux, de nous signaler tous les cas de folie alcoolique de l'arrondissement

de Narbonne, soit 60.000 habitants. Voici ce que la Doctoresse Piquemal a eu l'amabilité de nous écrire :

« J'ai actuellement à l'asile une malade de l'arrondissement de Narbonne démente chronique alcoolique. J'en ai déjà eu une autre il y a cinq ans (et je suis ici depuis vingt ans). Je regrette, Monsieur, de ne pouvoir vous fournir une statistique plus complète faute d'éléments. »

La preuve est faite; en vingt ans, il y a eu deux cas de folie alcoolique dans l'arrondissement de Narbonne. Qu'on ne vienne pas nous dire que le vin peut conduire à la folie, nous ne le croirons pas.

---

Le malade du Docteur Rogé a très probablement été interné dans un asile privé.

## LE VIN ET LES SUICIDES

---

Nous relevons dans un rapport signé de M. Barthou, alors garde des sceaux, les lignes suivantes : « Il y a une relation incontestable entre l'accroissement du nombre des suicides et la consommation des boissons alcooliques. »

Nous avons voulu savoir dans quels départements le nombre des suicides était le plus élevé; nous avons trouvé en tête les départements buveurs d'alcool et en fin de liste les buveurs de vin.

Eure, 40 suicides par 100.000 habitants; Seine-Inférieure, 30; Oise, 30; Aisne, 27; Calvados, 24; Nord, 18; Morbihan, 20; Pyrénées-Orientales, 15; Hérault, 13; Aude, 12; Gard, 11.

A Narbonne, en 1932, 4 suicides furent enregistrés, soit une proportion de 12 p. 100.000 habitants. Ici encore, les buveurs de vin sont avantagés, ils n'attendent pas à leur vie.

---

## L'APPLICATION DE LA PROHIBITION COMPLETE ET SES RÉSULTATS

---

« La prohibition est l'art subtil de pratiquer  
l'intempérance sous le couvert de l'abstinence. »

(Archevêque de Baltimore.)

La prohibition, maintes fois édictée au cours des siècles, a toujours été combattue. Elle n'a produit, et ne pouvait produire que des méfaits; elle a toujours laissé apparaître son impuissance.

Au Congrès international de Londres contre la prohibition du vin, un médecin très connu dans le monde scientifique a dit : « Au xiv<sup>e</sup> siècle, la Chine était un grand vignoble. Elle était aussi le pays du raffinement social, le centre producteur d'un art exquis et de belles industries. Un jour le vin fut interdit au peuple chinois. Qu'arriva-t-il? On trouva au vin un succédané. La Chine devint un vaste champ de pavots, et l'opium tua non seulement le génie artistique de la race, mais aussi son imagination et sa merveilleuse industrie. »

Aujourd'hui, nous n'avons plus besoin de nous reporter au xiv<sup>e</sup> siècle pour étudier la valeur de la prohibition complète : les Etats-Unis, avec leur « dry system », nous offrent depuis une douzaine d'années une expérimentation presque scientifique, et c'est avec les résultats de cette immense expérience que nous pourrons juger la prohibition américaine.

Dans un livre très curieux : *La politique expérimentale*, M. Léon Donnat écrit : « La politique et la sociologie étant, comme les autres sciences, justiciables des mêmes méthodes

et dès mêmes lois, le seul moyen d'apprécier exactement la valeur d'une réforme politique ou sociale, c'est de la mettre à l'essai, non pas sur une petite échelle et comme qui dirait dans le laboratoire, mais aux proportions du cadre d'un Etat ou d'une nation, dans les conditions mêmes de la réalité vivante.

» Il nous aura été donné d'assister, en ces dernières années, à deux expériences de ce genre, à une mesure qu'il est permis de qualifier de colossale.

- » 1° l'expérience du communisme en Russie;
- » 2° l'expérience du dry system aux Etats-Unis.

» Elles ont abouti toutes deux, au prix de formidables désastres, au plus scandaleux fiasco. »

Le communisme en Russie sort de notre sujet : nous l'abandonnons aux sociologues et aux hommes politiques. Quant au « dry system », nous n'étudierons pas son étiologie, nous ne chercherons pas à savoir si ce sont des raisons politiques, économiques, religieuses ou hygiéniques qui l'ont édicté. Nous voulons bien croire à la bonne foi des promoteurs du système. Nous leur accordons que, seules, les raisons hygiéniques et la conservation de la santé publique les ont poussés à sa réalisation; nous n'en ferons connaître que les résultats, car c'est sur le résultat qu'on la juge. C'est aux fruits qu'on juge l'arbre.

La prohibition américaine, ou loi Volstead, est due à Andrew J. Volstead, un mâcheur incorrigible de tabac ! Cette loi mise en vigueur le 16 janvier 1920, interdit l'importation pour l'usage courant de toute boisson distillée ou fermentée contenant plus de 0,5 p. 100 d'alcool, c'est-à-dire que le vin, le cidre et la bière sont compris dans la prohibition au même titre que les liqueurs et les apéritifs.

---

Nous devons signaler qu'en 1918 fut éditée chez Schribner, à New-York, et peut-être pour les besoins de la cause, une « Bible sèche », dans laquelle le mot vin a été soigneusement supprimé et remplacé par « jus de raisin ».

Mais, dirons-nous, que leur restera-t-il à boire, aux Américains?... de l'eau, du thé, du café... Mais alors l'alcoolisme va complètement disparaître aux Etats-Unis !..

Au début, les résultats furent excellents : les statistiques judiciaires et médicales enregistrèrent une diminution considérable des cas d'alcoolisme aigu et des condamnations pour délits et crimes engendrés par l'alcoolisme. Les placements des économies dans les caisses d'épargne démontrèrent que les ouvriers ne laissaient plus une partie de leur paye au cabaret. Les promoteurs de la réforme exultaient...

Ce beau résultat ne devait durer que quelques mois. En effet, le *New-York Herald* du 4 janvier 1921 signale que, pendant les fêtes du jour de l'An, le personnel des hôpitaux se tint en permanence avec tout ce qu'il fallait : contre-poisons, sondes stomacales, tonicardiaques, pour soigner les intoxiqués qu'on y amenait par douzaines et souvent à l'article de mort. Ce même journal, dans ses numéros du 25 janvier et du 1<sup>er</sup> février 1921, publie sur ce qu'il appelle « la vague du crime » des précisions à faire frémir.

Depuis, d'année en année, l'alcoolisme et ses méfaits pathologiques et juridiques ne firent que s'accroître. De nombreuses statistiques en font foi.

En voici une, citée par J. P. Hill (référence donnée par M. le Professeur Marcel Labbé, qui n'est pourtant pas un grand ami du vin, dans une communication qu'il fit à l'Académie de médecine de Paris le 18 mai 1926), qui porte sur le nombre des arrestations annuelles pour ivresse dans les 37 principales villes des Etats-Unis :

1916 (pas de prohibition), 299.177 arrestations;  
1919 (restrictions de guerre), 177.909 arrestations;  
1920 (1<sup>re</sup> année de prohibition), 140.065 arrestations;  
1921 (2<sup>e</sup> année de prohibition), 192.143 arrestations;  
1922 (3<sup>e</sup> année de prohibition), 237.377 arrestations;  
1923 (4<sup>e</sup> année de prohibition), 303.179 arrestations.

La statistique dressée par la *Moderation League* (partisan de la prohibition), et dont les éléments sont puisés dans les rapports de police, n'en est pas moins concluante. Cette statistique porte sur 692 villes de 5.000 habitants au moins.

En 1924, il y eut, pour ivresse manifeste, 650.961 arrestations;

En 1925, il y eut, pour ivresse manifeste, 687.812 arrestations;

En 1926, il y eut, pour ivresse manifeste, 711.889 arrestations;

En 1927, il y eut, pour ivresse manifeste, 768.000 arrestations.

Ces chiffres indiquent bien une progression continue dans le nombre des arrestations.

La *World League against Alcoholism* (prohibitionniste acharnée) a critiqué les conclusions de la *Moderation League*, faisant remarquer que, si les cas d'arrestation pour ivresse sont plus nombreux qu'en 1916, cela tient à ce que le chiffre de la population a augmenté dans les villes et que la police est plus sévère à l'égard des ivrognes. C'est bien possible, mais la *World League* ne peut nier que, si la police est plus sévère à l'égard des ivrognes, ceux-ci se cachent davantage pour se soustraire à la condamnation. Il n'y a qu'à lire *New-York*, de Paul Morand, pour se rendre compte de toutes les précautions que prennent les assoiffés de la « Libre Amérique » :

A Chicago, en 1926, il a été procédé à 93.000 incarcérations pour ivresse manifeste aiguë, soit le chiffre formidable de 31 ivrognes à scandale pour 1.000 habitants.

A Montpellier, chef-lieu du département qui fournit environ le 1/3 de la production totale des vins de France, il y en eut 50 dans la même année, soit 1 p. 4.000 habitants.

Les statistiques établies à Boston et dans le Massachussets entier, publiées par M. Hercod, partisan de la prohibition, montrent la même augmentation des arrestations pour ivresse

dès la deuxième année de la mise en vigueur du régime sec.

M. Mac Donald, chef de la police américaine de Rochester, déclarait, lors d'un récent voyage en France : « Je suis étonné de l'absence d'ivrognes en France où la vente et la consommation des boissons alcooliques n'est soumise à aucune restriction. Depuis huit jours que je suis à Paris, je n'ai pas rencontré un homme ivre, à moins que ce ne fût un Américain. »

Il est venu beaucoup d'Américains chez nous, et tous, secs ou humides, ont éprouvé le besoin de boire des vins français. Ils ont même trop bu. N'est-ce pas la preuve que la prohibition a manqué son premier but, qui était de faire passer au citoyen américain le goût des « spirits ».

Toutes ces différentes statistiques nous montrent bien que l'alcoolisme aigu n'est pas en régression. Nous allons montrer que les formes de l'alcoolisme nées de la prohibition sont plus graves que celles que les médecins observaient autrefois.

Le Docteur J. W. Hall, médecin aliéniste de Chicago, rapporte (d'après les statistiques municipales) que, dans les hôpitaux de Chicago, en 1916, il fut traité 98 cas d'alcoolisme, tandis qu'en 1923 il y en eut 1.503. Même progression pour les cas d'aliénation mentale d'origine alcoolique que pour les cas d'ivresse. A Chicago, on en comptait : 664 en 1917; 247 en 1920 et 1.346 en 1923. Le Docteur Hall signale dans son rapport que les psychoses alcooliques de 1923 sont devenues violentes et meurtrières.

Les statistiques de New-York et de Boston confirment celles de Chicago. Le Docteur W. F. Lorenz, psychiatre de l'Université du Wisconsin, montre que les 47 établissements de l'Etat hospitalisaient en 1920 26.000 aliénés, tandis qu'en 1923 il y en avait 30.300. De plus, si avant la prohibition l'âge moyen des aliénés alcooliques était de 39 à 45 ans, après la prohibition, les accidents apparaissaient entre 25 et 30 ans.

Ainsi deux psychiatres éminents sont d'accord pour dire

que les aliénés sont plus jeunes et plus violents après la prohibition qu'avant.

Le « dry system » a complètement échoué aux Etats-Unis, et, si les promoteurs du système prétendent qu'il a entravé l'alcoolisme, c'est qu'ils donnent les chiffres des statistiques dressées en 1920, époque où le fléau fut en régression. Quoi qu'il en soit, ce système s'est montré impuissant à supprimer le mal; et les Américains eux-mêmes ne semblent pas être bien satisfaits de l'état des choses; puisqu'en 1929 ils offrent une prime de 50.000 dollars à celui qui trouvera le moyen de rendre la prohibition effective chez eux.

Les conclusions de la *Moderation League*, après dix ans d'application impitoyable du « dry system » montrent bien la faillite de la prohibition.

« Le résultat le plus regrettable de la prohibition est certainement l'augmentation de l'alcoolisme chez les jeunes gens, les jeunes filles et même les enfants.

- » 1° Ni la morbidité ni la mortalité n'ont diminué;
- » 2° Le nombre des cas d'aliénation mentale ne cesse de croître;
- » 3° La criminalité tend de plus en plus à prendre des proportions effroyables. »

Depuis 1929, les choses ne se sont pas améliorées, si nous en croyons un ouvrage de C.-P. Cambiaire, Professeur à Lincoln Memorial University, Harrogate-Tennessee (U. S. A.), intitulé : *le Cheval noir de l'Apocalypse*.

Dans la seule ville de Los-Angeles, il y a eu en 1930 17.564 arrestations pour ivrognerie, tandis que pour la France entière, le nombre des arrestations était de 59.775.

En 1931, arrestations pour ivrognerie en France : 55.411; aux Etats-Unis : UN MILLION. Les Etats-Unis sont trois fois plus peuplés que la France, mais il y a dix-huit fois plus d'ivrognes.

Les cas de folie sont également plus nombreux en Amérique que partout ailleurs.

France : 70.993; Angleterre : 126.279; Amérique : 267.617.

La mortalité a également augmenté aux Etats-Unis. D'après M. Cambiaire, elle était de 11,6 en 1921, de 12,2 en 1926, de 12,8 en 1931. Les décès dus à l'alcoolisme ont plus que doublé depuis 1919.

L'augmentation du taux de la mortalité provient aussi des accidents dus aux personnes un peu trop imbibées d'alcool. En effet, le nombre des accidents mortels d'autos est en progression constante : 84 par jour aux Etats-Unis contre 10 en France. D'autre part, avec trois fois plus de population que la France, les Etats-Unis ont dix fois plus d'accidents du travail mortels, et ce malgré leurs 20 millions de chômeurs!

Nous avons prouvé amplement que la prohibition n'a pas atteint son but : l'alcoolisme existe toujours; il a même progressé... Essayons de savoir pourquoi.

Depuis la promulgation de la fameuse loi qui devait désintoxiquer l'Amérique, il se consomme autant, sinon plus d'alcool qu'auparavant. La seule différence, c'est que l'alcool honnête, le vin, la bière, étant pourchassés, les Américains boivent d'immondes mixtures qui ne sont garanties par aucun contrôle. Faute de vins et de liqueurs, ils se sont rabattus sur « tout ce qui est liquide » : l'origine importe peu, pourvu que ça chauffe et que ça racle. Ils boivent des liquides où l'alcool méthylique, les alcools d'industrie sont mélangés aux aldéhydes, à l'acétone, aux différents éthers; l'alcool isopropyle ou alcool de parfumerie est, paraît-il, très recherché, car on peut en boire un peu sans grand danger. En somme, les Américains boivent en fraude tous les vernis, toutes les essences de rebut, tous les laissés pour compte du marché mondial, tous les pires stupéfiants que des aventuriers assez audacieux pour assumer les risques de ce commerce illicite veulent bien leur écouler.

De nombreux citoyens ont aussi chez eux une cave où ils fabriquent du vin de toutes pièces, ou bien — procédé licite — ils font du vin avec des raisins secs qui leur viennent de Californie. Beaucoup ont leur petit alambic, sem-

blable à ceux qui servent de jouet aux jeunes Français!... D'autres ont leur armoire aux poisons, où tous les flacons devraient être recouverts de l'étiquette rouge des toxiques mortels. C'est qu'il y a une véritable « chimie de la prohibition »!

Nous avons assez insisté sur les dangers de la falsification des vins, sur la toxicité des alcools et de leurs impuretés, sur la toxicité des essences, pour ne pas y revenir dans ce chapitre. Nous dirons seulement que la prohibition incite les habitants des pays secs à se livrer à l'absorption de breuvages clandestins, fabriqués à base de produits très nocifs et hors de tout contrôle technique et sanitaire. Qui dit prohibition dit danger public. La sophistication et la distillation clandestines d'alcools toxiques sont en train d'empoisonner le peuple américain, privé du vin et de la bière, produits hygiéniques. On boit toujours aux Etats-Unis, mais jamais on n'y a rien bu d'aussi mauvais, et les poisons, dans la plus atroce expression du mot, y coulent à pleins bords.

Voilà l'explication des statistiques précédentes, de l'augmentation des cas de folie! Voilà l'explication des morts subites, des cas d'empoisonnement, de cécité, de folie, que les médecins ne connaissaient pas avant 1920 chez les sujets jeunes!

Et pourtant que n'a-t-on pas tenté depuis dix ans pour assurer le respect de la loi? Que n'a-t-on pas tenté pour empêcher la fraude de l'alcool? De 1920 à 1930, les personnes employées au Service de la prohibition passent de 943 à 2.278. Les gardes-côtes atteignent le nombre de 12.400. Les autorités fédérales ont beau organiser une surveillance douanière extrêmement serrée et dont la vigueur ne recule devant aucun moyen de répression — pas même devant l'emploi des mitrailleuses, canons, gaz asphyxiants — elles ont eu beau y adjoindre l'inquisition et l'espionnage à domicile, elles en sont pour leurs frais.

Or, ces frais se chiffrent par milliards. Les adversaires de la prohibition ont déposé au Parlement un rapport dans

lequel ils prétendent que la prohibition a coûté aux Etats-Unis 25 milliards de dollars en douze ans. Ces frais dépassent de 8 milliards de dollars (200 milliards de francs environ au moment où ce rapport a été publié) les frais occasionnés par la participation des Etats-Unis à la guerre mondiale.

Malgré ces dépenses formidables c'est par millions d'hectolitres que les alcools et spiritueux de toute espèce pénètrent sans discontinuer et au mépris de tout règlement en « Amérique sèche ». On dirait même que l'accroissement du risque n'a servi qu'à stimuler l'audace et l'ingéniosité des bootleggers.

La police, cependant, ne reste pas inactive, puisqu'en 1927, il a été procédé à l'arrestation de 80.000 individus convaincus ou suspects de s'être livrés au trafic clandestin des boissons alcooliques. En 1927, également, il a été saisi : 47.500 hectos d'alcool, 17.500 hectos de vin, 270.000 hectos de bière (extrait du rapport du commissaire principal de la prohibition). Il a été confisqué des autos, bateaux, voitures pour une valeur de 28 millions de dollars. En 1928, il a été saisi 261.611 appareils de distillation clandestine.

Si tous ces chiffres montrent l'activité des autorités fédérales, ils montrent aussi sans aucun doute l'activité de ceux qui veulent boire ou faire boire de l'alcool; ils portent à croire que le mouvement alcoolique n'est pas seulement le fait d'une minorité, mais de la grande majorité des citoyens américains.

Par le fait qu'elle supprimait l'alcool, la prohibition devait supprimer l'alcoolisme et ses conséquences. Par malheur, la prohibition n'a même pas réussi à supprimer l'alcool, de sorte que l'alcoolisme a survécu continuant à ruiner non seulement la santé publique, mais aussi, comme nous allons le voir, la santé morale. Elle a enfanté des maux nouveaux qui ont porté une atteinte formidable à la moralité du pays

---

Le bootlegging ou contrebande d'alcool, appellation qui remonte aux temps héroïques où les contrebandiers à cheval cachaient dans leurs hottes des produits qu'ils voulaient passer en fraude. (Portmann.)

« Avant la prohibition la moralité et le puritanisme américains imposaient le respect de la loi. Il semble que la prohibition ait miné gravement cette unique garantie d'obéissance à l'autorité. » (Extrait du rapport Wickersham communiqué au Congrès de la Prohibition par M. Hoover, le 20 janvier 1931.) La contrebande, la corruption, la prévarication, le banditisme, le terrorisme même, ont pris des proportions inconnues jusqu'alors en Amérique. Les bootleggers font échec au régime. C'est la faillite de l'autorité et de l'ordre public. Grâce au chantage, aux menaces, à l'argent, les bandits les plus célèbres sont presque assurés de l'impunité. Ils n'ont à craindre que les balles de leurs collègues et concurrents, car ils ont à leur solde une partie des fonctionnaires chargés de l'application de la loi. C'est ainsi que M. A. Brunner, président du Comité du Salut public, prétend que 60 p. 100 des juges de Chicago sont des criminels et que le fameux Al Capone tenait à sa solde 6.000 fonctionnaires. Sur le cadavre du fameux gangster Jack Zuta, tué en 1930, on a trouvé un carnet sur lequel il notait méthodiquement ses dépenses avec talons de chèques de 1.000 à 100.000 francs pour des maires, des conseillers à la Cour suprême, des sénateurs, des officiers et sergents de police, des shérifs, etc.! Drôle de régime !!!

Le respect de la loi n'existe plus. « On n'a jamais vu dans l'histoire des Etats-Unis, dit M. Hugh Fox, une vague de criminalité comme celle qui les envahit actuellement. Jamais un pareil dédain de la loi ne s'est manifesté. » Non seulement les bandits font jouer la mitrailleuse dans la rue mais encore le simple citoyen n'hésite pas à faire disparaître son semblable. Aussi le président Hoover a-t-il lui-même déclaré que la vie humaine est moins en sûreté aux Etats-Unis qu'en n'importe quel autre pays. En effet, la ville de Chicago, à elle seule, compte autant de meurtres en 1928 que la République Française en 1925 : 498 meurtres à Chicago et 497 en France.

D'après le savant économiste et sociologue américain

J. F. Santee, les Etats-Unis sont en tête des nations pour le nombre des homicides : 7,2 pour 100.000 habitants contre 3,6 en Italie. La France a une proportion encore plus faible que l'Italie, et pourtant la France et l'Italie sont les pays du monde où la consommation du vin est la plus forte. On ne peut pas dire que les meurtres sont dus surtout à des étrangers, puisqu'à Memphis où il y a peu d'étrangers, la proportion des meurtres pour 100.000 habitants est dix fois plus élevée qu'à New-York où domine l'élément étranger (New-York est antiprohibitionniste).

La prohibition est en outre cause de désarroi moral. Le R. P. Gillet, général des Dominicains, écrit : « On vit sans principes moraux, sans souci de dignité aucune, pratiquant avec désinvolture divorces, unions libres, mariages à l'essai ou encore mariages temporaires... »

Confirmant les dires du R. P. Gillet, M. Cambiaire signale l'augmentation régulière des divorces : 4,12 pour 1.000 habitants en 1918; 4,50 en 1921; 4,62 en 1927; 4,63 en 1928; 4,66 en 1929.

Tous les vices s'introduisent en Amérique : la jeunesse commence à se lasser des cocktails, elle recherche déjà les stupéfiants. L'enquête de la Société des Nations sur l'emploi de l'opium montre les Etats-Unis en tête, avec 36 grains par habitant, l'Inde 27, et la France 4.

La prohibition a donc complètement échoué; si nous reprenons les arguments mis en avant par les auteurs de cette fameuse loi, ce qui sera d'ailleurs un résumé de ce chapitre nous voyons que :

Elle n'a pas supprimé l'ivrognerie;  
Elle n'a pas éliminé les décès dus à l'alcoolisme;  
Elle n'a pas diminué le nombre des crimes;  
Elle n'a pas vidé les prisons;  
Elle n'a pas mis fin au trafic des boissons distillées;  
Elle n'a pas diminué le nombre des aliénés;  
Elle n'a pas assuré aux voyageurs la sécurité des routes;

Elle n'a pas offert un meilleur exemple à la jeunesse;  
Elle n'a pas augmenté la valeur morale de l'Amérique.

Si l'alcoolisme est un fléau terrible nous ne cesserons de proclamer que la prohibition non seulement ne l'a pas détruit, mais en a, hélas, facilité le développement; nous avons donc le droit de dire que le régime sec et l'interdiction de boire du vin ont fait faillite aux Etats-Unis. Nos amis d'Amérique commencent à se rendre compte que ce n'est pas à coups de défense, de confiscations, d'amendes et de prison qu'ils parviendront à vaincre une passion aussi tenace que celle de l'alcool. On a beau menacer du fouet un enfant récalcitrant, il trouvera le moyen de recommencer. Ce qu'il faut, c'est lui ôter l'envie de mal faire. Les Américains veulent empêcher leurs concitoyens de boire de l'alcool : ils en boiront tout de même tant qu'ils auront envie d'en boire. Ce qu'il faut, c'est qu'ils n'en aient plus envie. Aucune prédication, aucune menace, n'y peuvent parvenir. Il faut des moyens plus simples et plus efficaces. Nous croyons leur donner la bonne formule en leur disant que c'est le Vin, le bon Vin qui constitue la plus solide fortification contre l'alcoolisme assaillant. Qu'ils écoutent les conseils des grands maîtres de la médecine et qu'ils boivent tout simplement du vin, et particulièrement du vin français. Que, le 5 décembre, ils répandent largement l'usage du vin en Amérique, et nous sommes persuadé que l'alcoolisme sera à tout jamais conjuré dans leur pays.

---

## CONCLUSIONS

---

I. — L'Histoire nous montre que dans l'antiquité gréco-romaine, au moyen âge, dans les siècles derniers et de nos jours le vin a toujours été préconisé comme une boisson hygiénique.

II. — L'analyse chimique nous montre que la composition du vin est très complexe. Ce n'est pas une banale dilution d'alcool, mais une excellente boisson, appropriée à tous les besoins de l'organisme.

III. — Le vin naturel consommé modérément n'est pas toxique. Si les enfants ne doivent boire que de l'eau rougie, l'adulte peut absorber sans danger un litre de vin par jour.

IV. — L'alcoolisme est le résultat de la consommation habituelle de l'alcool, de l'alcool d'industrie surtout, des apéritifs et des spiritueux à haut degré et non pas de la consommation du vin naturel.

V. — Les pays et les régions où règne l'alcoolisme avec ses effets déplorables ne sont pas les régions viticoles. Dans celles-ci, où le vin est la boisson traditionnelle et habituelle, on constate parfois des cas accidentels d'ébriété, mais les cas d'intoxication chronique y sont excessivement rares.

VI. — Dans les régions viticoles, la race est plus forte que dans les régions non viticoles; la mortalité y est moins éle-

vée et la longévité plus grande, car l'usage du vin préserve de l'abus de l'alcool.

VII. — La prohibition absolue étant inefficace, le vin est une des meilleures armes qu'on puisse employer dans la lutte contre l'alcoolisme.

Répondons largement l'usage du vin parmi les hommes, nous améliorerons leur santé et nous diminuerons d'autant les fléaux qui ruinent l'humanité.

VU, POUR LE DOYEN :

*L'assesseur,*

J. GUYOT.

VU, BON A IMPRIMER :

*Le Président,*

P. MAURIAC

VU ET PERMIS D'IMPRIMER :

Bordeaux, le 6 décembre 1933.

*Le Recteur de l'Académie,*

A. TERRACHER.

---

## BIBLIOGRAPHIE

---

- ALQUIER (J.). — Valeur biologique et hygiénique du vin. *Bull. de la Soc. sc. d'hyg. alim.*, Paris, 1929, et *Progrès médical*, 5 oct. 1929.
- ALBERTONI et ROSSI. — Sul valore alimentare del vino. *Mém. Acad. d. Sc. d. Instit. di Bologna*, 1909, p. 57-317.
- ANTHEAUME. — Thèse Paris, 1897.
- ARNOZAN (X.). — L'alcool et le vin devant la médecine. Congrès des Sociétés savantes, Bordeaux, 1903, Paris, 1904.
- Le vin, *Journ. de méd. de Bordeaux*, 1907.
- AUBERT. — Thèse Paris, 1930.
- BAZEROLLE. — Thèse Paris, 1901-1902.
- BERTIN (Ch.). — Les vertus du vin. *Bull. de l'O. I. V.*, sept. 1931.
- BLANC (J.). — La vérité sur le vin. Carcassonne, 1931.
- BONSIRVEN. — Thèse Toulouse, 1900.
- BORLIACHON. — Thèse Bordeaux, 1924.
- Bulletin de statistique et de législation comparée du Ministère des finances*, nos février-mars 1932.
- BUSILLET. — Thèse Lyon, 1902-1903.
- CAMBIAIRE. — Le cheval noir de l'Apocalypse. Paris, 1932.
- CAYIA. — Le vin. *Journ. de méd. de Bordeaux*, 1907.
- CASTALDI et MARESCALCHI. — I Vini medicinali, i vini nella terapia, Casale Monferrato Lavagno, 1926.
- CHAUVEAU. — Pro vino. *Bulletin de l'O. I. V.*, févr. 1930.
- Circulaire de M. le Ministre de l'Instruction publique* du 23 août 1931 : La propagande en faveur du vin.
- CORONADO. — Thèse Paris, 1920.
- COURMONT. — Précis d'hygiène. L'alcoolisme.

- CRUCHET. — Le vin. Le vin et la vie. Bordeaux, 1931.
- DANIEL et LAUGIER. — Rapports des comités nationaux scientifiques de l'O. I. V., 1929.
- DANO (L.). — Réflexions médico-sociales sur le vin et l'alcool. *Annuaire international du vin*, 1931.
- DAUDET (Léon). — Le Vin et l'équilibre organique. *Bulletin de l'O. I. V.*, déc. 1932.
- DECREF. — Rapport des comités nationaux scientifiques de l'O. I. V., 1929.
- DIEULAFÉ. — En faveur du vin. *Bulletin de l'O. I. V.*, juill. 1933.
- DELAUNAY et PORTMANN. — Défense médicale et physiologique du vin. Xe Conférence de la Ligue des adversaires de la prohibition, 1930.
- DOLÉRIS. — Le vin et les médecins. Paris, 1931 (Vigot frères).
- DOUGNAC. — Thèse Bordeaux, 1933.
- DUGURON-TUCOT. — Thèse Bordeaux, 1906.
- DUJARDIN-BAUMETZ et AUDIGÉ. — Recherches expérimentales sur la puissance toxique des alcools. Paris, 1879.
- DUMAS. — Le vin, hygiène et thérapeutique. *Echo médical des Cévennes*, 1900.
- EYLAUD. — Le vin au point de vue médico-sociologique. *Bulletin de l'O. I. V.*, févr. 1930.
- Le vin au point de vue hygiénique. *Bulletin de l'O. I. V.*, janv. 1933.
- GAUTIER (A.). — Alimentation et régimes. Sophistication et analyse des vins.
- GAUTIER (E.). — A bas le régime sec. *L'Illustré de province et des colonies*, Lyon, 1928.
- GUÉNIOT. — Lettre adressée au Docteur Eyraud. *Feuille vinicole*, 10 déc. 1931.
- Illustration*, 23 nov. 1929.
- Illustrierte Wein Zeitung*, Le vin, c'est la santé, déc. 1930.
- IZOU. — Thèse Paris, 1906-1907.
- JACQUET (L.). — L'alcool, Paris, 1912.
- JOFFROY et SERVEAUX. — Détermination de la toxicité des alcools. *Arch. de méd. expér.*, 1895.

- LABBÉ (M.). — *Bull. de l'Acad. de méd.*, 18 mai 1926.
- LAGARDÈRE. — Thèse Bordeaux, 1932-1933.
- LAFITTE. — Thèse Paris, 1892.
- LANCEREAUX. — Sur les désordres pathologiques causés par l'abus prolongé du vin. *Journ. de méd. Bordeaux*, 1907.
- LANDOUZY. — *Bull. de l'Acad. de méd.*, Paris, 1913.
- LASIES. — Discours du 6 juillet 1907 à la Chambre des députés.
- LÉPINE. — La légende du vin. *Bull. de l'Acad. de méd.*, 1923.
- LOEPER, MICHAUX et SÈZE. — Les réactions du foie au vin. *Bull. et mém. de la Soc. de méd. des hôp. de Paris*, 18 oct. 1929.
- LUNIER. — Exposé des travaux scientifiques.
- MAGNAN et LABORDE. — De la toxicité des alcools dits supérieurs. Toxicité du Furfurol. *Rev. d'hygiène*, 1887.
- MARESCALCHI. — Le morti per alcoolismo in Italia. *Bulletin de l'O. I. V.*, mars 1930.
- MAURIAC (P.) et AUBERTIN (E.). — De la vaccination par le B. C. G. chez des animaux rendus expérimentalement malades par divers processus. *Annales de l'Institut Pasteur*, 1930.
- MAURIAC (P.). — Lettre du Professeur P. Mauriac (in Georges Planès Burgade) pour la défense et l'illustration du vin de France, Bordeaux, 1931.
- MAURIAC (E.). — La défense du vin au triple point de vue économique, hygiénique et thérapeutique. Congrès internat. d'hyg. et de démogr., Paris 1900.
- Le vin au point de vue médical. Paris, Doin, 1903.
- MÉDECINE générale française, nov. 1932.
- MIREPOIX (Colonel). — La C. G. V. du 12 octobre 1932. Rapport du colonel Mirepoix (rue Marcellin-Coural, Narbonne).
- MORTALITÉ générale en France (communiqué en 1933 par l'Office national d'hygiène sociale).
- PACHON (V.). — Le vin devant la physiologie. *Annuaire de l'O. I. V.*, 1931.
- PARANVEL. — *Bulletin de l'O. I. V.*, sept. 1931.
- PERROMAT. — Thèse Bordeaux, 1911-1912.
- PORTMANX (G.). — La consommation du vin en France est-elle suffisante ? Bordeaux, 1932.

- Le bootlegging, Bordeaux, 1932.
- L'action du médecin en faveur du vin. Bordeaux, 1932.
- POUSSON (A.). — Le vin au point de vue alimentaire et médical. *Bulletin de l'O. I. V.*, juin 1932.
- Témoignage de moralité en faveur du vin (communiqué personnellement).
- RAMON Y CAJAL. — El uso del vino en las comidas. *Gac. med. de Granada*, 1902, p. 83.
- RÉGIS (E.). — L'alcoolisme à Bordeaux. *Ann. de l'Alliance d'hy. soc.*, 1903.
- OEuvre bordelaise des débits de tempérance.
- RENAULT (Xavier). — Thèse Paris, 1931.
- ROMME. — L'alcoolisme et la question du vin. *Presse médicale*, 1907.
- ROOS. — Action physiologique du vin. *C. R. de l'Acad. des sc.*, 1901.
- VERGELY. — Le vin au point de vue de l'hygiène. *Journ. de méd. de Bordeaux*, 1908.
- VIDAL. — *Bull. de l'Acad. de méd.*, 1915.
- VIREB. — Le vin, boisson nationale. Edité par la C. G. V. (rue Marcellin-Coural, Narbonne).







